

APÉRITIF

Coupe de Champagne EPC Brut (12,5 cl) & Mise en bouche - Soupe de poisson, aïoli de tourteaux
Glass of EPC Brut Champagne (12.5 cl) & Amuse-bouche - Fish soup with crab aioli

ENTRÉE / STARTER

Pressé de foie gras et céleri rave confit, toast de pain grillé
Pressed foie gras terrine with confit celeriac and toasted country bread
Carpaccio de homard et huile d'olive du « Moulin d'Estoublon »
Lobster carpaccio and olive oil from "Moulin d'Estoublon"
Jambonnettes de cuisses de grenouilles, purée d'ail et coulis de persil
Frog leg drumettes, garlic purée, and parsley coulis
🍷 Velouté de pois cassés, chou kale
Split pea velouté with kale

PLAT / MAIN COURSE

Pavé de légine cuit vapeur et laqué, panais rôti entier
Steamed and glazed Patagonian toothfish, served with whole roasted parsnip
Raviole ouverte de gambas, sauce « NewBurg »
Open prawn raviolo, "NewBurg" sauce
Carré de veau, condiment olives et câpres, risotto de pommes de terre
Veal loin steak, olive and caper relish, and potato risotto
Filet de bœuf, boulangère de céleri truffé
Beef tenderloin, truffled celeriac boulangère
🍷 Risotto de konjac aux champignons des bois et des prés
Konjac risotto with wild and meadow mushrooms

FROMAGE / CHEESE

Plateau de fromages de notre Maître Fromager
Selection from our Maître fromager's cheese board

DESSERT / DESSERT

Paris-Brest *Paris-Brest*
Douceur vanillée et son cœur aux marrons *Vanilla delight with a chestnut heart*
Tarte chocolat caramel aux noix de pécan *Chocolate-caramel tart with pecan nuts*
Fraîcheur passion, gelée d'ananas au yuzu *Passion fruit freshness, pineapple and yuzu jelly*
Mousse glacée mandarine, crumble de noisettes *Frozen mandarin mousse, hazelnut crumble*

CAFÉ OU THÉ & MIGNARDISES / COFFEE OR TEA & MINI DESSERTS

BOISSONS / DRINKS

Champagne EPC *Champagne EPC*
ou Or

Reclos de la Couronne - Appellation Montagne-Saint-Émilion - Château la Couronne - Thomas Thiou (rouge)
Reclos de la Couronne - AOC Montagne-Saint-Émilion - Château La Couronne - Thomas Thiou (red)

« Chablis » - AOP Chablis - Vincent Wengier (blanc)
"Chablis" - AOP Chablis - Vincent Wengier (white)

(1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur demande)
1 bottle for 2 guests, alcohol-free menu available on request

ou 2 softs (25/33 cl) par personne *or 2 soft drink (25/33 cl) per person*

1 bouteille d'Évian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Évian/Badoit (1l) for 2 guests*

🍷 Végétarien / vegetarian

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures
(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.



20h30
8:30 pm



2h15



680€

Ouvert tous les jours / Open every day