



*Cuvée »Nicole Moncuit » 1996
Champagne Pierre Moncuit*

*Bâtard-Montrachet 2003
Grand Cru Classé
Louis Jadot*

*Château Margaux 1983
1^{er} Cru Classé
Margaux*

*Pétrus 1945
Pomerol*

*Château Caillou 1937
Crème de Tête
Barsac*



*Carpaccio d'asperges, Cannelloni de langoustines,
Ricotta maison parfumée au thym citronné
Crème d'avocat*

*Nage de homard breton
et raviolis infusées à la citronnelle,
pousses d'épinards et ail noir d'Aomori*

*Mignon de Pata Negra Iberico au Chianti
Pak-Choi, purée grand-mère à la Truffe*

*Suprême de volaille de Bresse, cuisson basse température,
Timballo de maccheroni aux grillons de ris de veau
Morilles, texture de topinambour*

*Mille-feuilles aux pommes, crème brûlée caramélisée,
sabayon calvados, crème glacée raisin sec-rhum*

