

160€

Tasting Menu including Wine Pairing

M E N U

M E N Ü • 菜单 • 메뉴 • M E N Ú • M E H I O

.

MICHEL THOULOZE (ALAIN GRAILLOT)

Orto di Venezia 2011

. . . .

CELLER CREDO « MIRANIUS »

Penedès D.O. 2012

. . . .

CATENA ZAPATA

Alamos Torrontés - Origin Salta - 2013

. . . .

WEINGUT BRÜNDLMAYER

Steinmassel Riesling - Kamptal - 2012

. . . .

ANIMA NEGRA « AN2 »

Balears D.O. 2012

. . . .

LA SPINETTA « IL COLORINO DI CASANOVA »

Toscana 2009

. . . .

FLORIS LEGERE ALAYIANA (LUDOVIC VANO)

Calatayud 2012

. . . .

BARBEITO « BOAL »

Madeira 10 ans (4cl)

. . . .

CAFÉ , THÉ OU INFUSION**LE MAQUEREAUX**

Mariné et mi-cuit au café - Radis noir

. . . .

L'OEUF

Façon Florentine - Emulsion de crème - Jus de truffes - Parmesan

. . . .

LA GROSSE CREVETTE

En beignet - Purée de fenouil

. . . .

LE HOMARD

En macaronis - Duxelles de champignons - Bisque à la badiane

. . . .

LE BLANC DE VOLAILLE EN BASSE TEMPÉRATURE

Foie gras - Chou - Jus brun

. . . .

LA QUEUE DE BOEUF

Mitonnée au vin rouge - Pomme purée

. . . .

LE FROMAGE

. . . .

LE SOUFFLE

Au café - Glace au Chocolat

. . . .

MIGNARDISES

PARIS

Nos tarifs s'entendent TTC et Service compris