

Fiesta

MENU

Glass of champagne
Veuve Clicquot Brut Yellow Card

Truffle croqueta

Langoustines
cooked in Tom Kha Kai broth, perfumed oil
or
Beetroots variations
maple syrup and coffee vinaigrette, kasha soufflé

Duckling filet, spicy jus
sweet potato mousseline with miso, chanterelles
or
Pumpkin and morel mushrooms ravioles
parmesan espuma, hazelnuts

Pavlova flavored with coconut
persimmon, masala chai

WINES

15cl-25cl-75cl

White

Chardonnay, *domaine Romuald Petit, Bourgogne* 9€ - 15€ - 45€

Pouilly Fumé, *Sébastien Treuillet, Loire* 9,5€ - 16€ - 48€

Pernand Vergelesses, *domaine Bruno Clair, Bourgogne* 115€

Sauternes, *Château Raymond Lafon, Bordeaux* 68€

Red

Cuvée Taparas, *Côtes du Rhône, Cave d'Estezargues* 7€ - 12€ - 36€

Saint Nicolas de Bourgueil, *Domaine Quarteron, Loire* 12€ - 19€ - 56€

Gigondas, *domaine Cros de la mûre, Rhône* 72€

Rosé

Minuty Prestige, *AOP Côtes de Provence* 9€ - 15€ - 45€

Champagne

Veuve Clicquot *Brut Yellow Card* 12cl: 15€ - 75cl: 95€
