



MENU PRESTIGE

Menu served for the entire table

- **Oysters in Ice Gelée**
Huitres en Nage Glacée
Sancerre, Domaine Vacheron, 2006
- **« Colors of Caviar »**
Riesling, Domaines Schlumberger, Grand Cru Saering, 2005
- **Crispy Sea Bass with Delicate Spices**
Bar en Ecailles Grillées aux Epices Douces
Meursault, Joseph Drouhin, 2004
- **Foie-Gras “en Papillote” and Spring Radish Bouillon**
« Radis-Foie »
Jurançon, Charles Hours, Uroulat, 2004
- **Artichoke and Black Truffle Soup,
Toasted Mushroom Brioche, and Black Truffle Butter**
Soupe d'Artichaut à la Truffe Noire, Brioche Feuilletée aux Champignons et Truffe
Volnay, Vieilles Vignes, Jean Marc Bouley, 2005
- **Poussin Roasted « à la Broche »,
Chanterelles, Arugula and Potato Galette**
Poussin Rôtie « à la Broche », Chanterelles, Roquette et Galette de Pommes de Terre
Châteauneuf de Pape, Clos de L'Oratoire des Papes, 2004
- **Sélection de Fromages Affinés**
Bordeaux, Château Phélan Ségur, St-Estèphe, 2001
- **Summer Melon**
Melon d'Été
Sauternes, Chateau Suduiraut, 1999
- **Chocolate Fondant, Crunchy Praline, Chicory Cream**
Fondant Chocolat au Pralin Feuilletée et Crème Chicorée
Banyuls, M. Chapoutier, 2003