

Champagne by the Glass

R&L Legras, Guy Savoy Blanc de Blancs, Chouilly, Brut, MV	29
Jacquesson, <i>Cuvée 729</i> , Dizy, Brut MV	30
Billecart-Salmon, <i>Rosé</i> , Mareuil-sur-Aÿ, Brut MV	45
Bruno Paillard, <i>Rosé</i> , Reims, Brut MV	49
Bollinger, <i>Grand Année</i> , Aÿ, Brut 1999	55
Laurent-Perrier, <i>Cuvée Grand Siècle</i> , Tours-sur-Marne, Brut MV	60
Krug, <i>Grand Cuvée</i> , Reims, Brut MV	65

White Wine by the Glass

Domaines Schlumberger, <i>Grand Cru Saering</i> , Riesling, Alsace, 2006	18
Domaine Vacheron, Sancerre, 2006	16
André Ostertag, <i>Barriques</i> , Pinot Gris, Alsace, 2006	25
Les Plantiers du Haut-Brion, Pessac-Léognan, 2001	25
Joseph Drouhin, Meursault, 2004	24

Red Wine by the Glass

Louis Latour, <i>Epenots</i> , Pommard, 2005	35
Château Magdelaine, St.-Émilion, 1995	45
Château de la Gardine, Châteauneuf-du-Pape, 2004	25
Château Carbonnieux, Pessac-Léognan, 2001	30

Full Wine List Available Upon Request

The Small Bites:

2 ITEMS: \$25

3 ITEMS: \$30

4 ITEMS: \$40

Oysters in Ice Gelée	25
Scallops, Leeks “Fondant-Croquant”, Potato and Black Truffle Vinaigrette	25
Lobster “Raw-Cooked” in Cold Steam	38
Artisan Cheese Plate	18

Artichoke and Black Truffle Soup 28

Charcuterie Plate 25

Caviar by the Oz (big bites only) MKT

Poussin « Poché-Rôtie » 35

Beef Tartar and “Pommes Dauphine” 25

Mosaic of Poularde, Foie Gras and Celery Root, Black Truffle Jus 30

Burger “A la Française”, Parsnip Chips 32

Raviole of Paleron « comme un Pot au Feu » 30

The Sweet Bites:

The Little Pots of the Day 10

The Big Bites: