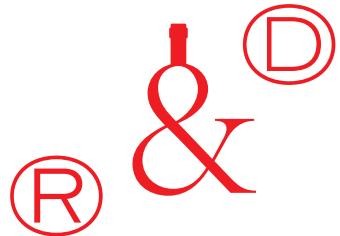


CE SOIR, LE MIDI-MINUIT VOUS PROPOSE



Raretés & découvertes

VIN & CHAMPAGNE

AUTOMNE-HIVER 2025

L'ACCORD

de Fabrice Langlois

L'Œuf de truite – 9

Saint-Joseph Aromatique, Ample, Précis – 17 (12cl)
Hermitage Opulent, Elégant, Persistant – 70 (10cl)

Saint-Jacques et radis marinés – 16

Jurançon sec Exotique, Acidulé, Subtile – 16 (12cl)
Chassagne-Montrachet 1^{er} cru Profond, Equilibré, Rare – 75 (10cl)

Le pâté en croûte – 16

IGP* Cucugnan Epicé, Frais, Gourmand – 17 (12cl)
Pomerol Soyeux, Complexe, Long – 110 (10cl)

Le croque-monsieur – 15

Côtes du Rhône Tactile, Vibrant, Complexe – 14 (12cl)
Hermitage Opulent, Elégant, Persistant – 70 (10cl)

La cocotte de boeuf braisé – 28

Côtes de Bordeaux Riche, Réconfiant, Vanillé – 16 (12cl)
Pomerol Soyeux, Complexe, Long – 110 (10cl)

La courge japonaise – 12

Terrasses du Larzac Floral, Aérien, Accessible – 14 (12cl)
Saké Umami, Pure, Salivant – 35 (10cl)

Le chou vert et la saucisse de Morteau – 14

Corse-Sartène Envoûtant, Eclatant, Délicat – 18 (12cl)
Vosne-Romanée 1^{er} cru Elégant, Raffiné, Soyeux – 75 (10cl)

AU VERRE**Découvertes****CHAMPAGNE**

NM	1er cru - Blanc de Noirs - Gonet-Medeville	12CL	24
2021	Roc Solare - Dhondt-Grellet		36

VIN BLANC**Vallée du Rhône**

2023	Saint-Joseph - Les Terriens	17
2023	Châteauneuf-du-Pape - La Manarine	30

Sud-Ouest

2023	IGP* Côtes du Lot - Néphèle - Laroque d'Antan	26
2023	Jurançon sec - Françoise - Domaine des Féreol	16

VIN ROUGE**Vallée du Rhône**

2022	IGP* Collines Rhôdannien - Kamaka Graeme & Julie Bott	26
2021	Châteauneuf-du-Pape - Mas Saint-Louis	18

Corse

2022	Corse-Sartène - Alfieri Polidori - San Micheli	18
------	--	----

Languedoc-Roussillon

2023	Terrasses du Larzac - Combarelles de l'Ombre Maison Cassagne & Vitailles	14
2023	IGP* Pays de Cucugnan - Triby - Peter Sichel	17

Bordeaux

2023	Cadillac Côtes de Bordeaux - Clos des Gommiers	16
------	--	----

Bourgogne

2019	Bourgogne - Les Ravry - Pierre Damoy	30
------	--------------------------------------	----

AU VERRE**Raretés****VIN BLANC**

		10CL
2018	Bourgogne Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru - Les Caillerets Jean-Claude Ramonet	75

Vallée du Rhône

2022	L'Hermitage - Jean-Louis Chave	70
------	--------------------------------	----

VIN ROUGE

2020	Bourgogne Vosne-Romanée - Les Suchots - Nicole Lamarche	75
------	--	----

Bordeaux

2012	Bordeaux Pomerol - Vieux Château Certan	110
------	--	-----

SUCRE

1999	Bordeaux Sauternes - Crème de Tête - Château Gilette	80
------	---	----

Les secrets de cave de Ducasse Baccarat
sont disponibles sur simple demande

À TABLE

- Œuf de truite, blinis — 9
Sardine fumée, pain feuilleté — 12
Betterave et thon à la rose Baccarat — 13
Saint-Jacques et radis marinés, miel de fleurs, citron - 16
- Pâté en croûte de volaille et foie gras — 16
Pain croustillant comme une pissaladière — 12
Croque-monsieur au vieux Comté et champignons — 15
Pain de seigle feuilleté, bœuf fumé, paprika — 14
- Courge japonaise, copeaux de parmesan — 12
Purée de pomme de terre au beurre demi-sel — 8
- Cocotte lutée de bœuf braisé au Gamay — 28
Ris de veau pané aux amandes, jus perlé — 16
Fricassée de volaille jaune à la crème, morilles — 15
Coquillettes, Comté, cancoillotte — 13
Chou vert à la vapeur de genièvre,
saucisse de Morteau — 14

À TABLE

CHARCUTERIES

ANTICA CORTE PALLAVICINA — VALLÉE DU PÔ
MASSIMO SPIGAROLI APPLIQUE À CHAQUE PARTIE
DE SES COCHONS UNE MÉTHODE PARTICULIÈRE
DE SALAGE ET DE SÉCHAGE

- Culatello di Zibello 18 mois — issu de la cuisse - 100g - 32
Coppa Lunga de la Bassa — issu du filet - 100g - 16
Spalla Cruda — issu de l'épaule - 100g - 22

Foie gras de canard mi-cuit de la Maison Paris, toast
120g - 45

FROMAGES

— 24
AFFINÉS PAR BERNARD ANTONY

DESSERTS

- Pomme et poire gratinées
Kougelhopf, fleur d'oranger, oranges confites
Gâteau tiède au chocolat*, praliné
Macarons* vanille, citron, noisette

* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS