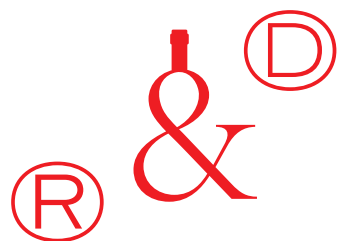


CE SOIR, LE MIDI-MINUIT VOUS PROPOSE



Raretés & découvertes

VIN & CHAMPAGNE

AUTOMNE-HIVER 2025

L'ACCORD de Fabrice Langlois

Œufs de truite — 9

Grains de Celles Délicat, Fin, Crémeux – 24 (12cl)

Hermitage Opulent, Élégant, Persistant – 70 (10cl)

Saint-Jacques et radis marinés — 16

Jurançon sec Exotique, Acidulé, Subtile – 16 (12cl)

Chassagne-Montrachet 1^{er} cru Profond, Équilibré, 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, Riche, Équilibré – 17 (12cl)

Hermitage Opulent, Élégant, Persistant – 70 (10cl)

La cocotte de bœuf braisé — 28

Côtes de Bordeaux Riche, Réconfortant, 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 Élégant, Raffiné, Soyeux – 75 (10cl)

AU VERRE

Découvertes

CHAMPAGNE

12CL

NM	Grains de Celles – Pierre Gerbais	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 Féréol	16

VIN ROUGE

Bourgogne

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

Vallée du Rhône

2022	IGP* Collines Rhôdanniennes – Kamaka Graeme & Julie Bott	26
2022	Côtes du Rhône – Inopia	17

Corse

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

Languedoc-Roussillon

2023	Terrasses du Larzac – Combarels de l'Ombre Maison Cassagne & Vitailles	14
2023	IGP* Pays de Cucugnan – Tribby – Peter Sichel	17

Bordeaux

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

AU VERRE

Raretés

VIN BLANC

10CL

Bourgogne

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

Vallée du Rhône

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

VIN ROUGE

Bourgogne

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

Bordeaux

2012	Pomerol – Vieux Château Certan	110
------	--------------------------------	-----

SUCRE

Bordeaux

1999	Sauternes – Crème de Tête – Château Gillette	80
------	--	----

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

À TABLE

- Œufs 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
- 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
- Courge japonaise, copeaux de parmesan — 12
Purée de pomme de terre au beurre demi-sel — 8

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 — 14

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

* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS