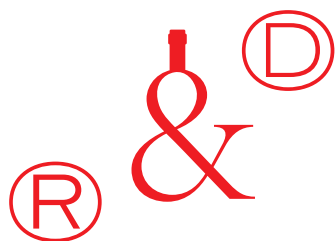


CE SOIR, LE MIDI-MINUIT VOUS PROPOSE



Raretés & découvertes

VIN & CHAMPAGNE

HIVER 2026

L'ACCORD de Fabrice Langlois

Œufs de truite — 9

Grain de Celles Délicat, Fin, Crémeux — 24 (12cl)

Alsace Pinot Blanc Fruité, Subtile, Minéral — 16 (12cl)

Saint-Jacques et radis marinés — 16

Marlborough Intense, Exotique, Acidulé — 15 (12cl)

Chassagne-Montrachet 1^{er} cru Profond, Equilibré, Rare — 75 (10cl)

Le pâté en croûte — 16

Beaune Floral, Expressif, délicat — 28 (12cl)

Pomerol Soyeux, Complexe, Long — 110 (10cl)

Le croque-monsieur — 15

Côtes du Rhône Tactile, Riche, Epicé — 17 (12cl)

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

La cocotte de bœuf braisé — 28

Fleurie - La Madone Léger, Souple, franc — 12 (12cl)

Pomerol Soyeux, Complexe, Long — 110 (10cl)

La courge japonaise — 12

Terrasses du Larzac Floral, Aérien, Accessible — 14 (12cl)

Saké Umami, Pur, Salivant — 35 (10cl)

AU VERRE - DÉCOUVERTES

	CHAMPAGNE	12CL
NM	Grains de Celles – Pierre Gerbais	24
	VIN BLANC	
	Vallée du Rhône	
2023	Saint-Péray – Elément – Gagnepain & Risoul	22
	Sud-Ouest	
2023	IGP* Côtes du Lot – Néphèle – Laroque d'Antan	26
	Alsace	
2023	Alsace Pinot Blanc – Domaine Weinbach	16
	Beaujolais	
2021	Beaujolais blanc – J.Desjournays	15
	Nouvelle-Zélande	
2025	Marlborough – Rimapere – Edmond Rothschild	15
	VIN ROUGE	
	Bourgogne	
2023	Beaune – La Montée Rouge – La Vougeraie	28
	Beaujolais	
2023	Fleurie – La Madone – Château de Fleurie	12
	Vallée du Rhône	
2022	Cornas – Les Terriens	24
2022	Côtes du Rhône – Inopia	17
	Corse	
2022	Corse-Sartène – Alfieri Polidori – San Micheli	18
	Languedoc-Roussillon	
2023	Terrasses du Larzac – Maison Cassagne & Vitailles	14

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
- Cocotte lutée de bœuf braisé au Gamay — 28
- Fricassée de volaille jaune à la crème, morilles — 15
- Coquillettes, Comté, cancoillotte — 13
- Courge japonaise, copeaux de parmesan — 12
- Pomme purée, oignons caramélisés, Appenzeller — 10

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

MAISON PARIS

- Foie gras de canard mi-cuit - 120 g - 45
- Magret de canard séché - 25
- Beurre de truffe noire, pain toasté de Gérard Auvrez

28

FROMAGES — 24

AFFINÉS PAR BERNARD ANTONY

DESSERTS — 14

- Agrumes cuits et crus, basilic
- Pomme et poire gratinées
- Gâteau tiède au chocolat*, praliné
- Macarons* citron, noisette, pistache

* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS