

CE SOIR, LE MIDI-MINUIT VOUS PROPOSE



Raretés & découvertes

VIN & CHAMPAGNE

HIVER 2026

L'ACCORD de Fabrice Langlois

Œufs de truite — 9

Hypothesis 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	Hypothesis - Penet Chardonnnet	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.Desjourneys	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		

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



FROMAGES — 35

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