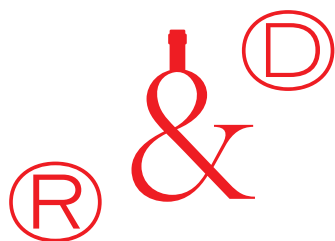


CE SOIR, LE MIDI-MINUIT VOUS PROPOSE

# L'ACCORD

de Fabrice Langlois



## Raretés & découvertes

VIN & CHAMPAGNE

### Œufs de truite – 9

Champagne Délicat, Fin, Crémeux – 24 (12cl)

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

### Asperges blanches, condiment d'amandes, agrumes – 16

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

Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> cru Profond, Equilibré, Rare – 75 (10cl)

### Le pâté en croûte – 16

Bourgogne 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)

## AU VERRE - DÉCOUVERTES

	<b>CHAMPAGNE</b>	12CL
NM	Champagne - Artisan	24
	<b>VIN BLANC</b>	
	<b>Loire</b>	
2018	Muscadet-sèvre-et-maine - G.Chéreau - Gorges	17
	<b>Alsace</b>	
2023	Alsace Pinot Blanc - Domaine Weinbach	16
	<b>Beaujolais</b>	
2023	Mâcon-Bray - Le Grand Bray - Domaine Duverne	20
	<b>Nouvelle-Zélande</b>	
2025	Marlborough - Rimapere - Edmond Rothschild	15
	<b>VIN ROUGE</b>	
	<b>Bourgogne</b>	
2019	Bourgogne - Les Ravry - Pierre Damoy	30
	<b>Beaujolais</b>	
2023	Fleurie - La Madone - Château de Fleurie	12
	<b>Vallée du Rhône</b>	
2023	Saint-Joseph - Domaine Combier	18
2022	Côtes du Rhône - Inopia	17
	<b>Corse</b>	
2020	Patrimonio - ADN - Gagnepain & Risoul	18
	<b>Languedoc-Roussillon</b>	
2024	Terrasses du Larzac - Maison Cassagne & Vitailles	18

## AU VERRE - RARETÉS

	<b>VIN BLANC</b>	10CL
	<b>Bourgogne</b>	
2018	Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru - Les Caillerets Jean-Claude Ramonet	75
	<b>Vallée du Rhône</b>	
2022	L'Hermitage - Jean-Louis Chave	70
	<b>Jura</b>	
2018	Vin Jaune - Domaine Tissot	45
	<b>VIN ROUGE</b>	
	<b>Bourgogne</b>	
2020	Vosne-Romanée - Les Suchots - Nicole Lamarche	75
	<b>Bordeaux</b>	
2012	Pomerol - Vieux Château Certan	110
	<b>SUCRE</b>	
	<b>Bordeaux</b>	
1999	Sauternes - Crème de Tête - Château Gillette	80

## À TABLE

- Œufs de truite, blinis — 9  
Sardine fumée, pain feuilleté — 12  
Betterave et thon à la rose Baccarat — 13  
Asperges blanches, condiment d'amandes, agrumes — 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
- Brocoletti à la vapeur de sésame — 12  
Pomme purée au beurre demi-sel — 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  
Fraises, sorbet aux herbes, crème crue  
Gâteau tiède au chocolat\*, praliné  
Macarons\* citron, noisette, pistache

\* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS