

Février 2019



MENU NATURALITÉ  
*proposé sur simple demande au déjeuner*

Entrée, plat et dessert  
2 verres de vin

210€

À partir de la carte de saison\*

Sélection de Laurent Roucayrol, chef sommelier

BLANC

2005 Savennières ~ Clos de Saint-Yves ~ Domaine des Baumard

2013 Riesling – Burgreben – Bott-Geyl

~

ROUGE

2014 Châteauneuf-du-Pape ~ Mas Saint-Louis ~ Louis Geniest

2012 Nuits-Saint-Georges ~ Gérard Julien – *servi en magnum*

*\*hors mets à base de caviar  
Prix nets, taxes et service compris*