

# MENU

*jeudi 16 mai 2024*

**22.900<sup>F</sup>** par pers.

## AMUSE BOUCHE

Crevettes de Teahupo'o,  
Façon "Siu Mai",  
Légumes croquants,  
Bouillon asiatique

**Mâcon Azé 2022, La Burgondie**

## ENTRÉE

Noix de St Jacques Fraîches,  
À cru, Salade de Vi'i Tahiti au Citron confit,  
Vinaigrette Grenade - Vanille

**Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2021, Château de Maligny**

## PLAT ACT 1

Coquelet de Papara,  
À la Royale, Pleurottes d'ici,  
Crème aux Morilles

**Santenay 1er Cru "La Comme" 2019, Louis Latour**

## PLAT ACT 2

Filet de Bœuf de Nouvelle-Zélande,  
Mariné et Grillé au Binchotan,  
Carottes et Condiments à l'orientale,  
Jus d'un Tajine

**Morey-Saint-Denis 1er Cru "Les Broc" 2020, Domaine David Duband**

## FROMAGE

Assortiment de Fromages affinés

**Corton Grand Cru "Clos de la Vigne au Saint" 2010, Louis Latour**

## DESSERT

Minestrone de Fruits Frais,  
Infusions Menthe et Epices Douces,  
Sorbet Mojito

**Rhum MANA'O AMPHORE**  