

Dans les pas du bœuf Charolais

The fresh beef consommé, razor shell, sea lettuce

Vin de France « Blanc Etc » 2020 – Benjamin Dagueneau

The Burgundy snails in white and green

Chassagne-Montrachet 2022 – Domaine Ramonet

The unexpected beef

Meursault-Santenots 1er cru 2017 – Domaine Jacques Prieur

*Pike flower and its smoked eggs, chardonnay sauce,
bisque concentration*

Dom Pérignon Vintage 2015

Charolais beef in the meadows

Vosne-Romanée « Clos d'Eugénie » 2015 – Domaine d'Eugénie

Soufflé with Lucerne, hazelnut from the Morvan, ice cream of hay

Château d'Yquem premier cru supérieur 2018

180 € without beverages

400 € with 6 glasses of prestige wine pairing