

# JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE & SON ÉQUIPE

VOUS SOUHAITE UNE TRÈS BELLE ANNÉE



QUENELLES SOUFLÉES D'HUÎTRES AU CAVIAR & TUILE DE SARRASIN  
POUILLY FUMÉ "INDIGÈNES" 2007, PASCAL JOLIVET

KING CRAB, FINS POIREAUX ÉTUVÉS, VELOUTÉ DE BILLY BY AU SAFRAN  
MEURSAULT 2015, CHÂTEAU DE MEURSAULT

CHOU-RAVE CONFIT AU SIROP D'ÉRABLE, SUGAR SNAPS & TRUFFE BLANCHE D'ALBA  
SICILE "ARCHINERI" 2018, PIETRADOLCE

BAR DE LIGNE ÉTUVÉ, CRESSON & HUILE DE VANILLE DU MEXIQUE  
CÔTES-DU-RHÔNE 2017, CHÂTEAU GRILLET

GRANITÉ DE CHAMPAGNE BILLECART SALMON ROSÉ & PAMPLEMOUSSE  
AGRUMES FRAIS & CONFITS

BOEUF "JAPWAGYU", AUBERGINE VIOLA LAQUÉE,  
SAUCE FERMENTÉE DE POMME 'CRONCELS' & MIEL DE BRUYÈRE, GINGEMBRE  
CÔTES-DE-BOURG 2004, ROC DE CAMBES

CHANTILLY DE BRIE DE MEAUX AU CIDRE DE GARDE & BRIOCHE CROUSTILLANTE  
VOLNAY PREMIER CRU CLOS DES 60 OUVRÉES 2004, DOMAINE DE LA POUSSE D'OR

POTIRON SOUFFLÉ & SORBET À LA LIQUEUR DE CHÂTAIGNE,  
BUTTERNUT RÔTI & GEL DE YUZU  
CONDRIEU "FLEUR D'AUTOMNE" 2018, PIERRE GAILLARD

TOPINAMBOUR GLACÉ & BISCUIT LÉGER À LA FÈVE DE CACAO,  
SAUCE CARAMEL INFUSÉE AU CAFÉ & FÈVE DE TONKA  
PORTO VINTAGE 2000, TAYLOR'S

MIGNARDISES & TRUFFES À LA FINE CHAMPAGNE  
AMOUR DE DEUTZ 2007

MENU À 640€ AVEC ACCORD  
PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS

