

SAVEUR 135

Tomate

POUILLY FUMÉ, DOMAINE DE LADOUCETTE '20

Gamberoni ☼

KRUG GRANDE CUVÉE, NV

Turbot ☼

MEURSAULT BLAGNY, L. LATOUR, 1ER CRU '16

Pigeonneau Fermier ☼

CHATEAUNEUF DU PAPE CHÂTEAU DE BEUCASTEL '13

Chocolat

MOET IMPERIAL ICE ROSÉ NV

A. LALLEMENT

GOÛT 135

Hiramasa ☼

RUINART BLANC DE BLANC NV

Toothfish ☼

VOUVRAY, LE PETIT PERROY '21

Poulet Rouge

KISTLER NOISETIER '18

Wagyu Beef ☼

VIK, MILLAHUE '16

The Pearl

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE NV

S. HUNNEL

Wine Experience (120 per person)

Champagne Journey (160 per person)

Bonne Vie Zero Proof Pairing (40 per person)

FRAICHEUR/FRESHNESS

Tomate de Pleine Terre / CONFITES / EAU DE TOMATE 28

Gamberoni / TARTARE / VINAIGRETTE AGRUME ☼ 32

Tomato / GAZPACHO / BALSAMIC 24

Hiramasa / CITRUS ☼ 25

MER/SEA

Turbot / CHOU-FLEUR / SAUCE COQUILLAGE ☼ 42

Homard du Maine / OIGNON CONFIT / JUS DES TÊTES ☼ 55

Turbot / FENNEL ☼ 40

Toothfish / MUSHROOM / MISO ☼ 35

TERRE/EARTH

Pigeonneau Fermier / CONDIMENT NAVET / JUS DE PIGEON ☼ 48

Agneau / POIREAUX / JUS D'AGNEAU ☼ 45

Poulet Rouge / TRUFFLES 35

Wagyu Beef / SWEET POTATO ☼ 46

MANGEZ VRAI! ARNAUD AND SCOTT...

☼ Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, eggs, milk, or poultry may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.