

PROVINCIAL SÉRIES "LA BOURGOGNE"

The May Menu

Baguette & Lutèce truffle butter

Première Assiette

Les œufs en meurette aux escargots

Burgundy snails & egg "Cocotte"

Deuxième Assiette

**La queue de bœuf désossée et braisée au Pinot Noir,
purée de rave et garniture Bourguignonne**

Wagyu beef oxtail 72hours braised with Pinot Noir, root vegetable puree,
button mushroom & baby onions

Le Dessert

Poire croustillante, sauce cassis et glace à la vanille

Crispy pear & almond pie, black currant sauce & vanilla bean ice cream

For the month of May Lunch & Dinner

3 course Burgundy set menu 55.0