

*Apéritif*

CHAMPAGNE

SÉLECTION ALAIN DUCASSE

*non*

*Vin Blanc / White Wine*

MEURSAULT

CUVÉE SAINT JEAN - VINCENT LATOUR

*2015*

*Vin Rouge / Red Wine*

MARGAUX

BARON DE BRANE

*2011*

*Vin de dessert / Dessert Wine*

SAUTERNES

CHÂTEAU HAUT-BERGERON

*2009*

*Eaux minérales et café*

*Mineral water and coffee*

*Allard*

MAISON FONDÉE EN 1932

MENU SAINT-GERMAIN

*Amuse-bouche Fernande Allard*

*Fernande Allard amuse-bouche*

\*\*

*Foie gras de canard confit,  
pain de campagne toasté*

*Preserved duck foie gras, toasted country bread*

\*\*

*Darne de turbot pochée, beurre blanc*

*Poached turbot, beurre blanc*

\*\*

*Volaille du Bourbonnais rôtie*

*Roasted Bourbonnais free-range chicken*

\*\*

*Sélection de trois fromages de nos régions*

*Selection of three French cheeses*

\*\*

*Profiteroles, sauce au chocolat  
de notre Manufacture à Paris*

*Profiteroles, hot chocolate sauce*