

B U R G U N D Y

V.064

Bienvenue au Burgundy

Nous vous remercions pour votre confiance et votre fidélité constante.

Nos produits et nos ingrédients sont sélectionnés scrupuleusement sans aucun compromis. Nous sommes passionnés et exigeons le meilleur.

Au vu de la conjoncture particulière que traverse notre pays, certains produits risquent de manquer par moment.

Nous vous remercions de votre compréhension.

LES ENTRÉES DÉGUSTATIONS...

josecito

jamón ibérico de bellota / lomo
49 USD / 20 USD

secret

hamachi | raifort
33 USD

un must

cuisse de grenouille | sauge | ail des ours | chou-fleur
33 USD

frenchy

aiguillette de canard rougié | shiso | griotte
36 USD

maximus

saint-jacques | maïs | safran | kalamansi
38 USD

mood

sucrine | asperge | saumon | poutargue
38 USD

version 12.0

foie gras mi-cuit au torchon | yuzu
39 USD

automne

raviole | homard | potiron | bisque
42 USD

primi

thon bluefin | aubergine | sarrasin
42 USD

cardinal

crevette carabinero | yuzu | shiso
48 USD

PÂTES ET RISOTTOS...

selon votre goût

30 USD | 40 USD | 60 USD

LES PLATS PRINCIPAUX...

noble

turbot grillé | poireau | mange-tout
85 USD

nippon

black cod | nouilles « soba » | shiitake | infusion « soleil levant »
70 USD

velvet

bar | gnocchi | salicorne | noix de coco
70 USD

on/off

ris de veau | champignon des bois | dauphinois
65 USD

trophée

dos de chevreuil | griotte | datte | girolle
75 USD

selección

pluma iberica | haricot vert | raifort
75 USD

amateurs

onglet de bœuf | persil tubéreux | betterave
65 USD

classique

wagyu mb6 « tajima » juste grillé | céleri | salsifis
85 USD

LES MENUS...

menu « découverte »

4 plats | « vous et le chef »
145 USD

menu « amuse »

6 plats | « vous et le chef »
185 USD

menu sur mesure « burgundy »

8 plats | « vous et burgundy »
235 USD

menu sur mesure « caviar »

8 plats | « vous et burgundy »
380 USD

LES FROMAGES...

sélection de fromages affinés | bernard antony
25 USD par personne

LES DESSERTS...

classique
soufflé | chocolat noir | glace vanille
18 USD

fluo
tarte | citron | amande
18 USD

special request
mousse | chocolat 80 % | chantilly - *pour 2 personnes*
26 USD

43°
tarte | chocolat | glace caramel-miso
22 USD

comme un tiramisu
16 USD

inspiration mariko
framboise | citron | yaourt
22 USD

sorbets faits maison
15 USD