

BURGUNDY

**v.056**

**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  
45 USD

### **secret**

hamachi | raifort  
22 USD

### **un must**

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

### **cuisson lente**

cuisse de caille | carotte | soja  
24 USD

### **smoke**

saumon mi-fumé | aneth | wasabi | raifort  
28 USD

### **octobre 1884**

chicon | asperge | sainte-maure de touraine  
26 USD

### **bec fin**

petits oiseaux | framboise | oignon  
24 USD

### **reverso**

langoustine | chou épicé  
38 USD

### **grand-mère**

oeuf mollet | girolle de france  
40 USD

### **king**

crabe royal | wasabi | algue  
50 USD

## PÂTES ET RISOTTOS...

### **selon votre goût**

30 USD | 55 USD

## LES PLATS PRINCIPAUX...

### **noble**

turbot grillé | légumes | tarte  
70 USD

### **nippon**

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

### **nacrée**

légine australe | gingembre | salicorne  
60 USD

### **tradition**

joue de bœuf | racines  
55 USD

### **trophée**

dos de chevreuil | griotte | datte  
78 USD

### **selección**

pluma iberica | haricot vert | raifort  
75 USD

### **les habitués**

tartare de bœuf wagyu | pomme de terre | sucrine  
70 USD / *Option : caviar* 150 USD

### **classique**

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

## LES MENUS...

### **le menu « amuse »**

arrivages | 5 plats | « vous et le chef »  
120 USD

### **le menu « burgundy »**

sur mesure | « vous et burgundy »  
180 USD

## LES FROMAGES...

---

**sélection de fromages affinés | bernard antony**  
25 USD par personne

## LES DESSERTS...

---

**classique**  
soufflé | chocolat noir | glace vanille  
12 USD

**fluo**  
tarte | citron | amande  
12 USD

**cisé**  
praline-noisette | chocolat | framboise  
12 USD

**noir soupçon**  
chocolat | piment d'espelette | sorbet chocolat  
10 USD

**comme un tiramisu**  
10 USD

**pétillant**  
panna cotta | fraises | champagne  
14 USD

**sorbets faits maison**  
8 USD