

BURGUNDY

V.059

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...

jospelito

jamón ibérico de bellota / lomo
42 USD / 20 USD

secret

hamachi | raifort
26 USD

un must

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

cuisson lente

cuisse de caille | carotte | soja
26 USD

smoke

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

gigolo

artichaut | asperge | poutargue
36 USD

cardinal

crevette carabinero | thon | yuzu
47 USD

reverso

langoustine | chou épicé
40 USD

king

crabe royal | wasabi | algue
50 USD

PÂTES ET RISOTTOS...

selon votre goût

33 USD | 58 USD

LES PLATS PRINCIPAUX...

noble

turbot grillé | asperge | zucchini
70 USD

nippon

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

nacrée

légume australe | gingembre | salicorne
65 USD

authentique

plat de côtes grillées | poireau | champignon des bois
60 USD

les habitués

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

selección

pluma ibérica | haricot vert | raifort
75 USD

amateurs

onglet de boeuf | persil tubéreux | betterave
65 USD

classique

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

LES MENUS...

le menu « amuse »

arrivages | 6 plats | « vous et le chef »
130 USD

le menu « burgundy »

sur mesure | « vous et burgundy »
190 USD

LES FROMAGES...

sélection de fromages affinés | bernard antony
25 USD par personne

LES DESSERTS...

classique
soufflé | chocolat noir | glace vanille
14 USD

fluo
tarte | citron | amande
12 USD

pretty woman
chocolat | framboise
14 USD

noir soupçon
chocolat | piment d'espelette | sorbet chocolat
12 USD

comme un tiramisu
12 USD

pétillant
panna cotta | fraises | champagne
14 USD

sorbets faits maison
10 USD