

B U R G U N D Y

**v.060**

**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  
42 USD / 20 USD

### **secret**

hamachi | raifort  
28 USD

### **un must**

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

### **cuisson lente**

cuisse de caille | carotte | soja  
28 USD

### **smoke**

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

### **version 11.0**

foie gras mi-cuit au torchon | yuzu  
35 USD

### **cardinal**

crevette carabinero | thon | yuzu  
48 USD

### **berlingot**

celeri | anguille | raifort  
28 USD

### **snack**

homard | oursin  
55 USD / *Option : caviar* 80 USD

## PÂTES ET RISOTTOS...

### **selon votre goût**

30 USD | 40 USD | 60 USD

## LES PLATS PRINCIPAUX...

### **noble**

turbot grillé | asperge | zucchini  
75 USD / *Option : caviar* 105 USD

### **nippon**

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

### **nacrée**

légine australe | gingembre | salicorne  
70 USD

### **festif**

chapon | châtaigne | champignon des bois  
80 USD

### **trophée**

dos de chevreuil | griotte | datte  
75 USD

### **selección**

pluma iberica | haricot vert | raifort  
75 USD

### **amateurs**

onglet de boeuf | persil tubéreux | betterave  
65 USD

### **classique**

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

## LES MENUS...

### **le menu « amuse »**

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

### **le menu « burgundy » / le menu « caviar »**

sur mesure | « vous et burgundy » | 8 plats  
210 USD / 380 USD

## LES FROMAGES...

---

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

## LES DESSERTS...

---

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

**fluo**  
tarte | citron | amande  
14 USD

**pretty woman**  
chocolat | framboise  
16 USD

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

**comme un tiramisu**  
12 USD

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

**sorbets faits maison**  
10 USD