

B U R G U N D Y

**v.061**

**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  
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

### **printemps**

morille | asperge verte  
45 USD

### **cardinal**

crevette carabinero | thon | yuzu  
48 USD

### **pertuis**

asperge blanche | yuzu  
36 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

### **almost milanaise**

côte de veau | endive | céleri  
65 USD

### **emblématique**

côte de bœuf wagyu mb5 | légumes  
150 USD *pour deux personnes*

### **selección**

pluma ibérica | haricot vert | raifort  
75 USD

### **amateurs**

onglet de bœuf | 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

**43°**  
tarte | chocolat | glace caramel-miso  
18 USD

**comme un tiramisu**  
12 USD

**beyrouth**  
fraise bio | fleur d'oranger | pistache  
16 USD

**sorbets faits maison**  
10 USD