



28 Novembre 2021

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE
POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES**



Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

Afternoon tea au Champagne

Afternoon Tea classique

Accompagné d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot brut ou rosé 15cl

Afternoon tea classique

Assortiments de gâteaux de voyage, pâtisserie fine.

Bœuf sweet chili, ceviche de bar, truite/radis.

Accompagné de la boisson chaude de votre choix.

Assortiment de fromages Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Valençay

Assortiment de fromages

Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Assortiment de fromages affinés Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Assortiment de pâtisseries, mignardises et biscuits

Au choix : yaourt ou fromage blanc/granola

Bavaroise de carottes, tempura au sarrasin Ou carpaccio de haddock, macédoine de petits légumes parisiens acidulés

Burger Joy Bœuf, poitrine fumée, cheddar, oignons rouges, roquette, avocat, chipotle

Café Gourmand

Café ou thé gourmand

Café ou thé gourmand

Café, chocolat chaud

Canard Mulard mariné poireau brûlé et ail doux

Canard Mulard mariné poireau brûlé et ail doux

Carpaccio de Saint-Jacques de Port-en-Bessin gel de clémentine, fleur de bourrache

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Carte Jaune - 10cl

Caviar De Neuvic - Oscietre 10 grammes, accompagné de son blinis et crème épaisse

Caviar Fouquet's 30 grammes, Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes

Caviar Fouquet's 50 grammes, Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes

Caviar Fouquet's 100 grammes, Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes

Céréales au choix

Corn Flakes natures, All Bran, Muesli Gourmand, Frosties, Choco Crispies

Club sandwich au poulet et bacon grillé pommes frites ou salade de mesclun

Club sandwich au saumon fumé pommes frites ou salade de mesclun

Coquillettes, jambon d'Ile-de-France, Truffe de Bourgogne

Corbeille de viennoiseries

Croissant, pain aux raisins,

pain au chocolat, viennoiserie maison du moment, sélection de pain beurre frais, et confiture, marmelade et miel

Crevettes panko sauce pimentée

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Le Joy - 46, avenue George V, 75008 Paris, France

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins
Dessert à la carte
Dim Sum au gambas
Dim sum aux crevettes 4 pièces
Eclair Fouquet's
Eclair framboise et amande
Foie-Gras mi-cuit de Vendée, betterave fumée condiment clémentine
Gourmandise au choix
Pancakes, pains perdus, gaufres ou crêpes
avec sucre, sirop d'érable, sauce chocolat
Gyosa de légumes 4 pièces
Homard Breton confit aux baies de cassis de Bourgogne gnocchis aux vieux comté
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 2012 - 10cl
La sélection du boulanger
corbeille de mini-viennoiseries et sélection de pains
beurre Bordier, miel de lavande et confitures artisanales
Les cookies du Chef
Millefeuille tradition Fouquet's
Millefeuille tradition Fouquet's
Mini chou-fleur de Bretagne au sarrasin quinoa à la coriandre
Pata Negra Bellota 50gr pain toasté
Porridge au lait ou à l'eau Accompagné de sa sélection de fruits secs
Ravioles de paleron de bœuf algues de Roscoff et caviar osciètre de Neuvic, réduction grand veneur
Saint-Jacques croustillantes champignons et gingembre
Salade Caesar au poulet
Saumon fumé de Norvège blinis, crème
Sole farcie aux salicornes Agria confite et biscuit moelleux marinière
Suprême de volaille fermière, gremolata, aubergine
Tataki de thon
Toast de Foie-Gras de canard 4 pièces
Toast de saumon fumé 4 pièces
Truite des Landres et couteau vinaigrette jaune d'œuf confit
Viennoiserie à l'unité
Viennoiserie maison du moment, sélection de pain
Viennoiserie maison du moment, sélection de pain



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés
Carpaccio de Saint-Jacques de Port-en-Bessin gel de clémentine, fleur de bourrache
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Carte Jaune - 10cl
Crevettes panko sauce pimentée
Dim Sum au gambas
Dim sum aux crevettes 4 pièces
Homard Breton confit aux baies de cassis de Bourgogne gnocchis aux vieux comté
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 2012 - 10cl
Ravioles de paleron de bœuf algues de Roscoff et caviar osciètre de Neuvic, réduction grand veneur
Saint-Jacques croustillantes champignons et gingembre
Sole farcie aux salicornes Agria confite et biscuit moelleux marinière
Truite des Landres et couteau vinaigrette jaune d'œuf confit



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Afternoon tea au Champagne

Afternoon Tea classique

Accompagné d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot brut ou rosé 15cl

Assortiment de pâtisseries, mignardises et biscuits

Café ou thé gourmand

Café ou thé gourmand

Club sandwich au poulet et bacon grillé pommes frites ou salade de mesclun

Club sandwich au saumon fumé pommes frites ou salade de mesclun

Coquillettes, jambon d'Ile-de-France, Truffe de Bourgogne

Corbeille de viennoiseries

Croissant, pain aux raisins,

pain au chocolat, viennoiserie maison du moment, sélection de pain beurre frais, et confiture, marmelade et miel

Crevettes panko sauce pimentée

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Dessert à la carte

Deux œufs préparés selon votre préférence Au plat, à la coque, pochés, brouillés ou en omelette

Dim sum aux crevettes 4 pièces

Eclair Fouquet's

Eclair framboise et amande

Génépi Sour

Génépi, Chambérisette, jus de citron frais, sirop de canne, blanc d'oeuf

Gourmandise au choix

Pancakes, pains perdus, gaufres ou crêpes
avec sucre, sirop d'érable, sauce chocolat

Gyosa de légumes 4 pièces

Homard Breton confit aux baies de cassis de Bourgogne gnocchis aux vieux comté

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 2012 - 10cl

Joy's Club

Gin Français de la maison Drouin, Chambord,

jus de citron jaune, blanc d'oeuf

La sélection du boulanger

corbeille de mini-viennoiseries et sélection de pains
beurre Bordier, miel de lavande et confitures artisanales

Les cookies du Chef

Millefeuille tradition Fouquet's

Millefeuille tradition Fouquet's

Œuf bénédicte au saumon ou au jambon truffé

Œufs au saumon fumé de Norvège En omelette ou brouillés

Pavlova poire verveine

Ravioles de paleron de bœuf algues de Roscoff et caviar osciètre de Neuvic, réduction grand veneur

Salade Caesar au poulet

Saumon fumé de Norvège blinis, crème

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan glacier 3 parfums au choix

Glace : Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille

Sorbet : Citron, fraise, mangue, passion

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan glacier 3 parfums au choix

Glace : Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille

Sorbet : Citron, fraise, mangue, passion

Sole farcie aux salicornes Agria confite et biscuit moelleux marinère

Toast de saumon fumé 4 pièces

Toasts

De pain blanc, pain complet, pain aux céréales
pain sans gluten, beurre frais et confiture

Truite des Landres et couteau vinaigrette jaune d'œuf confit

Viennoiserie à l'unité

Viennoiserie maison du moment, sélection de pain

Viennoiserie maison du moment, sélection de pain



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Afternoon tea classique

Assortiments de gâteaux de voyage, pâtisserie fine.

Bœuf sweet chili, ceviche de bar, truite/radis.

Accompagné de la boisson chaude de votre choix.

Bar en ceviche condiment chou rouge et poire en pickles

Bavaroise de carottes, tempura au sarrasin Ou carpaccio de haddock, macédoine de petits légumes parisiens acidulés

Cabillaud confit à la mélisse courges et coulis herbacé

Cabillaud confit à la mélisse courges et coulis herbacé

Carpaccio de Saint-Jacques de Port-en-Bessin gel de clémentine, fleur de bourrache

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Carte Jaune - 10cl

Caviar De Neuvic - Oscière 10 grammes, accompagné de son blinis et crème épaisse

Caviar Fouquet's 30 grammes, Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes

Caviar Fouquet's 50 grammes, Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes

Caviar Fouquet's 100 grammes, Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes

Club sandwich au saumon fumé pommes frites ou salade de mesclun

Coquillettes, jambon d'Ile-de-France, Truffe de Bourgogne

Dim Sum au gambas

Homard Breton confit aux baies de cassis de Bourgogne gnocchis aux vieux comté

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 2012 - 10cl

Œufs au saumon fumé de Norvège En omelette ou brouillés

Ravioles de paleron de bœuf algues de Roscoff et caviar oscière de Neuvic, réduction grand veneur

Salade Caesar au poulet

Saumon fumé de Norvège

Saumon fumé de Norvège blinis, crème

Sole farcie aux salicornes Agria confite et biscuit moelleux marinière

Tataki de thon

Toast de saumon fumé 4 pièces

Truite des Landres et couteau vinaigrette jaune d'œuf confit

Truite en croûte d'herbes, rutabaga confit et crème d'ail Ou petit épeautre au bouillon de champignons, ossau iraty râpé minute



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Bar en ceviche condiment chou rouge et poire en pickles

Cabillaud confit à la mélisse courges et coulis herbacé

Cabillaud confit à la mélisse courges et coulis herbacé

Canard Mulard mariné poireau brûlé et ail doux

Canard Mulard mariné poireau brûlé et ail doux

Carpaccio de Saint-Jacques de Port-en-Bessin gel de clémentine, fleur de bourrache

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Carte Jaune - 10cl

Céleri, pesto noisette et livèche

Club sandwich au poulet et bacon grillé pommes frites ou salade de mesclun

Club sandwich au saumon fumé pommes frites ou salade de mesclun

Côte de veau topinambours et raisins acidulé

Dessert à la carte

Filet de bœuf Normand, esprit Rossini pommes Louis d'or

Foie-Gras mi-cuit de Vendée, betterave fumée condiment clémentine

Homard Breton confit aux baies de cassis de Bourgogne gnocchis aux vieux comté

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 2012 - 10cl

Mini chou-fleur de Bretagne au sarrasin quinoa à la coriandre

Ravioles de paleron de bœuf algues de Roscoff et caviar osciètre de Neuvic, réduction grand veneur

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan glacier 3 parfums au choix

Glace : Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille

Sorbet : Citron, fraise, mangue, passion

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan glacier 3 parfums au choix

Glace : Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille

Sorbet : Citron, fraise, mangue, passion

Sole farcie aux salicornes Agria confite et biscuit moelleux marinière

Truite des Landres et couteau vinaigrette jaune d'œuf confit



Soja

Soja et produits à base de soja

Assortiment de pâtisseries, mignardises et biscuits

Corbeille de viennoiseries

Croissant, pain aux raisins,

pain au chocolat, viennoiserie maison du moment, sélection de pain beurre frais, et confiture, marmelade et miel

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Dessert à la carte

Gourmandise au choix

Pancakes, pains perdus, gaufres ou crêpes

avec sucre, sirop d'érable, sauce chocolat

La sélection du boulanger

corbeille de mini-viennoiseries et sélection de pains

beurre Bordier, miel de lavande et confitures artisanales

Tataki de thon

Viennoiserie à l'unité



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Afternoon tea au Champagne

Afternoon Tea classique

Accompagné d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot brut ou rosé 15cl

Afternoon tea classique

Assortiments de gâteaux de voyage, pâtisserie fine.

Bœuf sweet chili, ceviche de bar, truite/radis.

Accompagné de la boisson chaude de votre choix.

Assortiment de fromages Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Valençay

Assortiment de fromages

Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Assortiment de fromages affinés Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Assortiment de fromages affinés Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Valençay

Assortiment de pâtisseries, mignardises et biscuits

Au choix : yaourt ou fromage blanc/granola

Bavaroise de carottes, tempura au sarrasin Ou carpaccio de haddock, macédoine de petits légumes parisiens acidulés

Burger Joy Bœuf, poitrine fumée, cheddar, oignons rouges, roquette, avocat, chipotle

Cabillaud confit à la mélisse courges et coulis herbacé

Cabillaud confit à la mélisse courges et coulis herbacé

Café ou thé gourmand

Café ou thé gourmand

Caviar De Neuvic - Oscière 10 grammes, accompagné de son blinis et crème épaisse

Caviar Fouquet's 30 grammes, Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes

Caviar Fouquet's 50 grammes, Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes

Caviar Fouquet's 100 grammes, Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes

Céleri, pesto noisette et livèche

Coquillettes, jambon d'Ile-de-France, Truffe de Bourgogne

Corbeille de viennoiseries

Croissant, pain aux raisins,

pain au chocolat, viennoiserie maison du moment, sélection de pain beurre frais, et confiture, marmelade et miel

Côte de veau topinambours et raisins acidulé

Cream cheese Philadelphia

Crevettes panko sauce pimentée

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Dessert à la carte

Dim sum aux crevettes 4 pièces

Eclair Fouquet's

Eclair framboise et amande

Fromage blanc, fromage blanc 0%

Gourmandise au choix

Pancakes, pains perdus, gaufres ou crêpes

avec sucre, sirop d'érable, sauce chocolat

Granola et fromage blanc

Gyosa de légumes 4 pièces

La sélection du boulanger

corbeille de mini-viennoiseries et sélection de pains

beurre Bordier, miel de lavande et confitures artisanales

Les cookies du Chef

Millefeuille tradition Fouquet's

Millefeuille tradition Fouquet's

Mini chou-fleur de Bretagne au sarrasin quinoa à la coriandre

Œuf bénédicte au saumon ou au jambon truffé

Le Joy - 46, avenue George V, 75008 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

Pavlova poire verveine

Salade Caesar au poulet

Saumon fumé de Norvège blinis, crème

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan glacier 3 parfums au choix

Glace : Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille

Sorbet : Citron, fraise, mangue, passion

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan glacier 3 parfums au choix

Glace : Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille

Sorbet : Citron, fraise, mangue, passion

Sole farcie aux salicornes Agria confite et biscuit moelleux marinière

Suprême de volaille fermière, gremolata, aubergine

Toast de saumon fumé 4 pièces

Truite en croûte d'herbes, rutabaga confit et crème d'ail Ou petit épeautre au bouillon de champignons, ossau iraty râpé minute

Viennoiserie à l'unité

Viennoiserie maison du moment, sélection de pain

Viennoiserie maison du moment, sélection de pain

Yaourt au choix Nature, nature 0%, vanille, abricot, fraise



Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

Afternoon tea au Champagne

Afternoon Tea classique

Accompagné d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot brut ou rosé 15cl

Assortiment de fromages Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Valençay

Assortiment de fromages

Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Assortiment de fromages affinés Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Café ou thé gourmand

Café ou thé gourmand

Céleri, pesto noisette et livèche

Dessert à la carte

Eclair Fouquet's

Eclair framboise et amande

Gourmandise au choix

Pancakes, pains perdus, gaufres ou crêpes

avec sucre, sirop d'érable, sauce chocolat

Les cookies du Chef

Millefeuille tradition Fouquet's

Millefeuille tradition Fouquet's

Pavlova poire verveine

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan glacier 3 parfums au choix

Glace : Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille

Sorbet : Citron, fraise, mangue, passion

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan glacier 3 parfums au choix

Glace : Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille

Sorbet : Citron, fraise, mangue, passion

Sweet bowl

Viennoiserie maison du moment, sélection de pain

Viennoiserie maison du moment, sélection de pain



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Burger Joy Bœuf, poitrine fumée, cheddar, oignons rouges, roquette, avocat, chipotle

Céleri, pesto noisette et livèche

Suprême de volaille fermière, gremolata, aubergine

Truite en croûte d'herbes, rutabaga confit et crème d'ail Ou petit épeautre au bouillon de champignons, ossau iraty râpé minute



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Afternoon tea classique

Assortiments de gâteaux de voyage, pâtisserie fine.

Bœuf sweet chili, ceviche de bar, truite/radis.

Accompagné de la boisson chaude de votre choix.

Burger Joy Bœuf, poitrine fumée, cheddar, oignons rouges, roquette, avocat, chipotle

Salade Caesar au poulet



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Tataki de thon



Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

Afternoon tea classique

Assortiments de gâteaux de voyage, pâtisserie fine.

Bœuf sweet chili, ceviche de bar, truite/radis.

Accompagné de la boisson chaude de votre choix.

Ballotine de Foie Gras de canard chutney de fruit, toast

■ Bandol Domaine Tempier

Bar en ceviche condiment chou rouge et poire en pickles

Barbottage 2020

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, jus de citron frais,
jus de carotte, sirop de fraise bonbon

■ Beaune 1er Cru Domaine de la Vougeraie

■ Billecart-Salmon

■ Bollinger Grande Année

■ Bollinger Cuvée Spéciale

■ Bourgogne Pinot Noir Secret de famille, Domaine A. Bichot

Burger Joy Bœuf, poitrine fumée, cheddar, oignons rouges, roquette, avocat, chipotle

■ Castelnau Brut Réserve

■ Chablis Domaine Droin

■ Chablis 1er Cru Les Lys, Domaine Long-Depaquit

■ Chardonnay Bourgogne Domaine Decelle Villa

■ Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot, Domaine Albert Bichot

■ Château Clarke Lustrac-Médoc

■ Château Dassault Saint-Emilion Grand Cru

Le Joy - 46, avenue George V, 75008 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

- Château Durfort Vivens 2ème Cru Classé, Margaux
- Château Lafon-Rochet 4ème Cru Classé, Saint- Estèphe
 - Château Lagrave-Martillac Pessac-Léognan
 - Château Lestrille Entre-deux-Mers
 - Château Maucaillou Moulis-en-Médoc
- Châteauneuf-du-Pape Télégramme, Domaine du Vieux Télégraphe
 - Cidre brut
 - Clos de Bonnange Blaye Côtes de Bordeaux
 - Condrieu Les Corbonnes, Vignoble De Boisseyt
 - Côte de provence Domaine Saint Victorin
- Côte du Roussillon Village Vieilles vignes, Domaine du Clos des Fées
 - Côte-Rôtie Côte-Blonde, Domaine de Boisseyt
 - Côte-Rôtie Domaine François Merlin
 - Coteaux d'Aix-en-Provence Château La Coste
 - Coteaux de Suresnes
 - Coteaux de Suresnes Terrasses
- Coteaux du Varois Champs de la truffière - Domaine du deffends
 - Côtes-de-Provence Château Minuty, Cuvée 281
 - Côtes-du-Rhône Confluence, Domaine De Boisseyt
- Crozes-Hermitage Esquisse, Domaine des hauts Chassis
 - Dessert à la carte
 - Deutz
 - Dom Pérignon P1
 - Dom Pérignon P2
 - Dom Pérignon P3
 - Esprit de Pavie Bordeaux

Filet de bœuf Normand, esprit Rossini pommes Louis d'or
 Foie-Gras mi-cuit de Vendée, betterave fumée condiment clémentine
 Fonseca Tawny

- Franck Bonville Blanc de Blancs
- Givry 1er Cru En Choué, Domaine Chofflet Valdenaire
- Hautes-Côtes de Beaune Champlains, Domaine Decelle-Villa
 - Henri Giraud Brut
 - Hibiscus Show

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Grand Marnier Cordon Rouge, jus de cranberry, sirop d'hibiscus

- IGP Côte de Gascogne Domaine de Micelle
- Joseph Perrier Esprit de Victoria Extra Brut
 - Joseph Perrier
 - Krug Grande Cuvée
 - La sirène de Giscours Margaux
- Ladoix 1er Cru Vieilles vignes, Domaine E. Cornu
 - Languedoc Cuvée Nautica, Domaine Ortola
 - Laurent Perrier
 - Laurent Perrier
 - Laurent Perrier Grand Siècle

Le Champagne Cocktail de Stéphane
 Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Cognac Lhéraud V.S.O.P
 cédratine, bitter pêche, sucre

- Les Fiefs de Lagrange Saint-Julien
 - Louis Roederer Cuvée Cristal
 - Louis Roederer Cuvée Cristal
 - Mailly Grand Cru
 - Mailly Grand Cru Blanc de Noirs

- Maury sec Vers le Nord, Domaine Mas Amiel
 - Montagny 1er Cru Domaine Albert Bichot
 - Morgon Côte du Py, Domaine Jean-Marc Burgaud
 - Muscadet Sèvre et Maine sur lie La Louvetrie, Domaine Jo Landron
 - Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Murgers, Domaine Bertagna
 - Orléans Clos Saint Fiacre
 - Pavlova poire verveine
 - Pays d'Hérault Pur 100% Carignan, Pierre Vaïsse
 - Perrier-Jouët Cuvée Belle Époque
 - Perrier-Jouët
 - Petit Lion du Marquis de Las Cases Saint-Julien
 - Pommard Clos des Ursulines, Domaine A. Bichot
 - Pouilly Fumé Domaine de Ladoucette
 - Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes, Domaine Renaud
 - Reuilly Les Fossiles, Domaine Denis Jamain
 - Riesling Grand Cru Schlossberg Domaine Albert Mann
 - Ruinart
 - Ruinart
 - Saint Chinian Domaine de la Madura
 - Saint-Joseph Les Garipelées, Vignoble De Boisseyt
 - Saint-Joseph Cuvée Les Anges, Domaine Chèze
 - Saint-Nicolas-de-Bourgueil, La Source La Source, Yannick Amirault
 - Saint-Péray Les Potiers, Domaine Yves Cuilleron
 - Saint-Romain Cuvée Sous le Château, Domaine J. Sordet
 - Salade Caesar au poulet
 - Sancerre Domaine Vacheron
 - Sancerre La Croix du Roy, Domaine Lucien Crochet
 - Saumur Domaine Lena Filliatreau
 - Saumur-Champigny Terre Chaude, Domaine Roches Neuves
 - Savennière Chamboureau, Domaine FL
 - Savigny-lès-Beaune Les Gollardes, Domaine Decelle-Villa
 - Suprême de volaille fermière, gremolata, aubergine
 - Tataki de thon
 - Toast de Foie-Gras de canard 4 pièces
- Truite en croûte d'herbes, rutabaga confit et crème d'ail Ou petit épeautre au bouillon de champignons, ossau iraty râpé minute
- Veuve Clicquot Carte Jaune
 - Veuve Clicquot Millésimé
 - Veuve Clicquot Ponsardin La Grande Dame, accompagné de seize bouchées sucrées et salées
 - Veuve Clicquot Ponsardin La Grande Dame, accompagné de ses deux bouchées salées
 - Veuve Clicquot Rosé
 - Vougeot 1er Cru Les Cras, Domaine Bertagna



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

- Carpaccio de Saint-Jacques de Port-en-Bessin gel de clémentine, fleur de bourrache
- Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Carte Jaune - 10cl
- Saint-Jacques croustillantes champignons et gingembre