

---

# Menu

---

## FEUILLETÉS APÉRITIFS

Bulot curry et chips d'algues  
Royale de foie gras fumée, émulsion d'oseille  
Gambas de Palamos, riz soufflé aux épices tandoori

**Dom Pérignon Vintage 2013**

## CAVIAR DE SOLOGNE

Mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock, croustillant de sarrasin aigrelette

**Dom Pérignon Vintage 2013**

## NOIX DE COQUILLE SAINT JACQUES

Marinée à l'huile de curry et huîtres "Perle Blanche"

**Dom Pérignon Rosé Vintage 2009**

## TURBOT SAUVAGE

Doré au sautoir, tartuffon de truffe noire, champignons de Paris et châtaignes,  
jus des arêtes caramélisées à la truffe noire

**Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2**

## POULARDE DE BRESSE CUITE EN VESSIE

Suprême au vin jaune, bonbons d'abats et râpé de truffe noire  
Les cuisses dans un bouillon poireau-pomme de terre truffé

**Dom Pérignon Vintage 2002 Plénitude 2**

## LA TRUFFE NOIRE

Émulsion de noisettes torréfiées aux éclats de cazettes, glace à la truffe noire, sauce au chocolat « gianduja »

**Dom Pérignon Vintage 2002 Plénitude 2**

*1200€ par personne*

---

LE BRISTOL  
PARIS

×

Dom Pérignon