

# Philippe

## Le Salon Paul Bocuse Experience

*6 courses menu*

*\$2,500 including of wine pairing*

### MENU

*NV Pommery brut royal*

Burgundy snails, garlic & parsley butter  
Escargots de Bourgogne, beurre d'ail et persil  
*2016 Marc Bredif Vouvray*

Black truffle soup VGE  
Soupe de truffe VGE  
This soup was created by Paul Bocuse in 1975 for  
President Valery Giscard d'Estaing  
*2016 Domaine Bel-Air Morgon Beaujolais*

Red mullet filets, potato crust, saffron sauce  
Filet de Rouget en écailles de pommes de terre sauce safran  
*2015 Ray Jane Ville de Sanray Bandol Blanc*

Beaujolais Granité

Venison loin, winter root vegetables, sauce poivrade  
Le tournedos de chevreuil, légumes d'hiver sauce poivrade  
*2014 Vieux Chateau Des Rocs Lussac Saint Emilion*

Selection of French cheeses  
Selection de fromages  
*2014 Le Tertre du Lys d'Or Sauternes*

Chocolate dessert, vanilla ice cream  
Le dessert au chocolat, glace vanille  
*Banyuls Pierre Gaillard*

Madeleines  
*Tea & coffee*