

Philippe

Le Salon Paul Bocuse Experience

4 courses menu

\$2,000 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

Mussel soup with saffron
Soupe de moules aux pistils de safran
2016 Mersiol pinot gris

Beaujolais granité

Rotissoire chicken supreme, morel mushrooms, cream sauce, chicken Porjaski,
rice medley

Suprême de volaille a la crème et aux morilles, Porjaski de volaille,
riz du monde

2015 Samuel Billaud Bourgogne d'Or chardonnay

Grand Marnier soufflé
Soufflé au Grand Marnier
2014 Le Tertre Du Lys d'Or Sauternes

Madeleines
Tea & coffee