

21.05.2025

Menu 4 Mains

• GRÉGORY VINGADASSALON x KEVIN MAURA •

70€ Hors boissons | 45€ Accord mets-vins

Amuse-bouche

Crème prise d'oignons doux, petits pois, carottes épicées, guanciale.

• Rimapere Winery, Sauvignon Blanc 2023 | Marlborough, Nouvelle-Zélande •

Entrée

Truite juste à la flamme, brocolis, gingembre, fromage blanc fumé.

• Château du Tertre Blanc 2019 | Vin de France, Bordeaux •

Plat

Ris de veau rôti au beurre d'algues, asperges blanches de Cestas,
noix de macadamia, jus corsé.

• Peter Sichel, Cucuniano 2022 | Pays de Cucugnan •

Pré-dessert

Betterave, sésame, olive, sorbet citron vert.

Dessert

Rhubarbe parfum d'anis, vanille, sorbet aux herbes.

• Bulles de Lisennes Rosé | Crémant de Bordeaux •

Mignardises

Madame B
RESTAURANT & BAR

ÉCOLE DUCASSE
PARIS STUDIO