

CARTE DES VINS DU GRAND VELUM

Atelier de création culinaire et gastronomique

PRINTEMPS / SPRING 2019

LES VINS "BULLES" - A.O.C

SPARKLING WINES - A.O.C. (CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN)



1- VOUVRAY BLANC

28€

Domaine Thierry Cosme "Méthode Traditionnelle"
Cépage / *Varietal* : Chenin

Le vignoble de Vouvray possède les bulles les plus festives de la région : en voici un exemple. Cette "cuvée traditionnelle" est issue d'un beau millésime apportant beaucoup d'élégance. La couleur jaune d'or s'accorde bien à cette magnifique effervescence. La bouche est ronde et briochée, offrant des notes d'abricot, de pêche jaune, mais conservent cependant de belles qualités désaltérantes : signes d'une vendange de raisins de qualités récoltés en pleine maturité. A déguster en apéritif ou sur une entrée, notamment sur le "Foie gras Pastel de Cocagne".

The Vouvray vineyard has the most festive bubbles in the region, and here is an example. This "cuvée traditionnelle" is the product of a wonderful vintage that brings a great deal of elegance. The golden yellow colour goes well with this magnificent effervescence. The mouthfeel is rounded with a taste of brioche, and it offers notes of apricot and yellow peach – yet, there remain good refreshing qualities: the signs of high-quality grapes harvested at full maturity. To be sampled as an aperitif or with a starter, especially with "Cockaigne Foie Gras Pastel".

3- CRÉMANT DE LOIRE

32€

Domaine Sauvète "Tête de Cuvée"
Cépages / *Varietal* : Chenin, Chardonnay, Cabernet

Voici un Crémant de Touraine issu de l'Agriculture Biologique dont l'assemblage atypique comporte 40% de Chenin, 20% de Chardonnay et 40% de Cabernet Franc. Cette cuvée offre une belle robe brillante avec des bulles d'une finesse exquise. Le nez, fin et subtil, comporte des notes de fruits frais d'été. L'attaque en bouche, ample et crémeuse, s'équilibre élégamment sur le fruit. Sa maturité se décline sur des notes rafraîchissantes et suaves d'une belle complexité, lui permettant de continuer sa dégustation durant le début de votre déjeuner.

This is a Crémant de Touraine that is organically produced. Its atypical assemblage includes 40% Chenin, 20% Chardonnay, and 40% Cabernet Franc. This vintage offers a beautiful, brilliant colour with bubbles of exquisite finesse. The nose is fine and subtle, and includes notes of fresh summer fruits. The attack in the mouth is generous and creamy, and balances elegantly on the fruit. Its maturity is apparent through refreshing, gentle notes of beautiful complexity that enable it to continue being enjoyed during the start of your lunch.

2- VOUVRAY BLANC

27€

Maison Brédif pour le Domaine de Chaumont – "Cuvée Signature"
Cépage / *Varietal* : Chenin

Cette Cuvée "Signature" est conçue en exclusivité pour le Domaine de Chaumont-sur-Loire par la célèbre Maison Brédif, l'une des plus réputées de l'appellation Vouvray. Elle se caractérise par un nez frais aux notes d'agrumes et citron vert. L'attaque est franche, les fines bulles, bien présentes, offrent une effervescence vive très rafraîchissante. En bouche, la mousse onctueuse délivre un vin tout en finesse comportant des notes fraîches de fruits acidulés et de pêche blanche. A déguster pour l'apéritif afin de mettre ses papilles en éveil...

This "Signature" vintage has been created exclusively for the Domaine de Chaumont by the famous Maison Brédif, one of the most renowned within the Vouvray appellation area. It is characterised by a fresh nose with notes of citrus and lime. The attack is bold and the well-presented, fine bubbles offer a lively effervescence that is very refreshing. In the mouth, the unctuous mousse delivers a wine full of finesse with fresh notes of tart fruits and white peach. Drink as an aperitif to wake up your taste buds...

4- TOURAINE ROSÉ

28€

Domaine des Roy "Fines Bulles de Touraine"
Cépages / *Varietal* : Cabernet Franc, Côt

Le Domaine des Roy travaille ses vignes en culture biologique, notamment pour cette Cuvée "Fines Bulles" représentant avec honneur le Terroir de cette appellation. La teinte est d'un rose profond cuivré, le nez expressif évoque la groseille mûrie au soleil estival. Une bulle persistante confère à ce rosé une belle longueur en bouche qui se distingue ample, profonde, dotée d'une grande persistance. De nombreux accords mets&vins sont à découvrir avec ce vin, notamment l'entrée "Radis ou pas Radis ?", le plat "Veau Paradeisos" ou encore le "Choco-Oiseau du Paradis", en association avec les notes finales cacaotées de cette bulle.

The Domaine des Roy grows its vines organically, especially for this "Fines Bulles" vintage which honourably represents the terroir of this appellation. The tint is a deep, copper-toned pink, and the expressive nose evokes gooseberries ripened in the summer sun. Persistent bubbles give this rosé good length in the mouth that sets itself apart by its generosity and depth, and which is endowed with great persistence. This wine offers the opportunity to discover several dish-and-wine pairings, especially the "Radish or Paradis(h)e?" starter, the "Paradeisos Veal" dish, and the "Choco-Bird of Paradise", together with the final cocoa-flavoured notes of this sparkling wine.

Sélection des vins par François Xavier Bogard



Prix nets service compris / Net prices, service charge included

LES VINS BLANCS SECS ET MOELLEUX - A.O.C

DRY WHITE AND MELLOW WINES - A.O.C. (CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN)



5- VIN DE FRANCE*

26€

Domaine Jean Christophe Mandard "Cuvée L'Orbois"
Cépage / Varietal : Orbois

Les raisins récoltés à maturité sont issus d'un vignoble âgé de plus de 60 ans. Ce vin bénéficie d'un élevage sur lies durant plus de 9 mois afin d'en optimiser le potentiel aromatique. Ce millésime 2016 nous offre une belle robe jaune d'or pâle, un nez fin avec des notes de fruits à chair blanche comme la pêche. La bouche est souple et d'une belle ampleur, offrant une jolie finale persistante donnant des notes d'épicés doux et vanillés. À essayer avec le Saint Pierre ou le "Poulligny-Saint-Pierre".

The grapes, harvested at maturity, come from a vineyard that is over 60 years old. This wine benefits from being aged on lees for more than nine months in order to optimise the aromatic potential. This 2016 vintage offers us a beautiful pale yellow-gold colour, and a fine nose with notes of white-fleshed fruit, like peach. The mouthfeel is supple and very generous, offering a lovely, persistent finish with notes of mild, vanilla-flavoured spices. Try it with John Dory or the "Poulligny-Saint-Pierre".

7- VOUVRAY SEC*

32€

Domaine Paul Breton "Cuvée Pierres Rousses"
Cépage / Varietal : Chenin

Le Vouvray sec se distingue par sa pureté et son bel équilibre. Voici une cuvée proposant une robe dorée aux reflets d'argent se mariant avec élégance avec un nez charmeur, riche de notes florales. La bouche est vive, elle exprime les mêmes notes de fleurs blanches, de fruits blancs ; alliant générosité, précision entre l'acidité et la minéralité de ce Chenin. Il accompagnera avec bonheur les champignons Enoki présent dans le "Radis ou Pas Radis ?" ou notre poisson "Graines du Paradis" !

The Vouvray Sec stands apart thanks to its purity and good balance. Here is a vintage that offers a golden colour with silver reflections that goes elegantly with a charming nose rich in floral notes. The mouth is lively, and it expresses the same notes of white flowers and white fruit; it combines generosity as well as precision between the acidity and the minerality of this Chenin. It will go happily with the enoki mushrooms in "Radish or Paradise(h)je" and our "Grains of Paradise" fish dish!

6- TOURAINE OISLY*

30€

Domaine Octavie "Cuvée Prestige d'Octavie"
Cépage / Varietal : Sauvignon

Cette cuvée 100% Sauvignon provient de vieilles vignes âgées de 50 ans, lui apportant de la maturité et une belle longueur en bouche. Le nez est fin, à la fois épicé et envoûtant. La bouche est persistante, avec ses notes d'agrumes et d'abricot, sa complexité aromatique conserve tout son équilibre entre fraîcheur et belle acidité. La finale persistante offre une belle amplitude aromatique qui invite à découvrir ce vin durant le repas, sur une entrée comme le "Voûte Céleste" ou encore un dessert comme le "Crousti-fondant de pommes".

This 100% Sauvignon vintage comes from 50-year-old vines that give it maturity and good length in the mouth. The nose is fine, all at once spiced and beguiling. The mouthfeel is persistent, with its notes of citrus and apricot; its aromatic complexity maintains all its balance between freshness and good acidity. The persistent finish offers a good aromatic range that invites you to discover this wine during the meal, with a starter like the "Celestial Vault", or with a dessert like the "Apple Crisp-Fondant".

8- VALENCAY*

28€

Domaine Minchin "Cuvée Le Claux Delorme"
Cépage / Varietal : Sauvignon

La robe brillante aux reflets d'or vert pâle offre un nez riche et élégant ; aux dominances de chèvrefeuille, d'agrumes et de fruits frais. Il expose à ce Sauvignon minéral et subtil des arômes de vergers printaniers. La bouche fraîche et généreuse, délicieusement fruitée, qui s'assouplit en cours de dégustation, avec une bonne persistance en intensité et minéralité. Ce vin complexe tout en gourmandise permet de nombreuses associations culinaires, notamment au milieu des jardins de Paradis en dégustant, par exemple un "Veau Paradeisos".

The brilliant colour with pale-green golden reflections offers a nose that is rich and elegant, with dominant notes of honeysuckle, citrus, and fresh fruit. It gives flavours of spring orchards to this mineral, subtle Sauvignon. The mouth is fresh, generous, and deliciously fruity, and softens during tasting, with good persistence of intensity and minerality. This complex, gourmet wine offers a number of culinary combinations, especially in the midst of the Gardens of Paradise, for example with a "Paradeisos Veal".

Sélection des vins par François Xavier Bogard



Prix nets service compris / Net prices, service charge included

LES VINS BLANCS SECS ET MOELLEUX - A.O.C

DRY WHITE AND MELLOW WINES - A.O.C. [CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN]



9- COUR-CHEVERNY*

32€

Domaine Cazin – le Petit Chambord “Cuvée Romorantin”

Cépage / *Varietal* : Romorantin

Le cépage Romorantin, implanté au XV^{ème} siècle par François 1^{er}, n'existe principalement que dans cette appellation, ce qui en fait aujourd'hui un vin unique et rare en Val de Loire. La richesse naturelle en sucre des grappes vendangées manuellement permet à ce millésime 2015 d'être vinifié en moelleux. Pourtant, cette cuvée se caractérise par sa fraîcheur et sa vivacité, avec une belle amplitude en bouche, offrant des arômes d'acacia, de fruits mûrs et de miel. Une finale pleine de vigueur autorise de nombreuses alliances, mais surtout invite à découvrir ce vin d'exception qui s'impose sur le fruit et non sur le sucre. Un délice sur le foie gras ou la pomme cuite.

The Romorantin varietal was established in the 15th century by François I, and mainly exists only in this appellation, which now makes it a unique and rare wine in the Loire Valley. The natural richness in sugar of bunches of grapes harvested by hand means that this 2015 vintage can be vinified as a sweet wine. However, this vintage is characterised by its freshness and vivacity, with a good range in the mouth and offering scents of acacia, ripe fruit, and honey. A finish full of vigour means that it is open to a range of combinations; above all, it invites you to discover this exceptional wine that tends more towards fruit and not towards sugar. A delight with foie gras or baked apple.

Sélection des vins par François Xavier Bogard



Prix nets service compris / Net prices, service charge included

LES VINS GRIS ET ROSÉS - A.O.C

GRIS AND ROSÉ WINES - A.O.C. (CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN)



10- TOURAINE MESLAND*

24€ 11- TOURAINE NOBLE JOUÉ*

23€

Domaine Les Vaucorneilles "Cuvée Tendre Suzon"
Cépage / Varietal : Gamay

Voici un rosé tendre particulièrement réussi. La robe saumonée présente des reflets d'une belle intensité, presque cuivrés. Le nez exprime des arômes de fraise primeurs. Au palais, ce vin dispose d'une bouche flatteuse et gourmande, exprimant avec subtilité son côté minéral avec beaucoup de fraîcheur. En final, on retrouve un bel équilibre entre rondeur et fruité, avec des notes épicées. Cette cuvée "d'extérieur" par excellence pourra accompagner l'un des desserts de la Carte.

Here is a particularly well made, sweet rosé. The salmon colour shows almost coppery reflections of beautiful intensity. The nose expresses scents of first-crop strawberries. On the palate, this wine has a flattering, gourmet mouthfeel that subtly expresses its mineral aspect with a lot of freshness. The finish offers good balance between roundedness and fruitiness, with spicy notes. This "outside" vintage par excellence can be paired with one of the desserts from the menu.

12- TOURAINE AMBOISE*

25€ 13- BOURGUEIL*

22€

Domaine des Bessons "Cuvée Nuances"
Cépage / Varietal : Gamay noir, Côt noir

L'assemblage de ces 2 cépages offre à ce vin rosé des qualités d'accords culinaires, en alliant le fruité du Gamay avec le caractère tannique du Côt. La couleur "eau de cerise" exprime l'intensité d'un nez flatteur aux arômes de fruits rouges et d'épices. La bouche est ample et vineuse, on y retrouve les mêmes caractéristiques olfactives avec au final des notes de fruits rouges mûrs et d'épices poivrées, mais tout en suavité et en "nuances".

The assemblage of those two varieties gives this rosé the qualities it needs for culinary pairings, by combining the fruitiness of the Gamay grape with the tannic nature of the Côt grape. The "cherry water" colour expresses the intensity of a flattering nose with scents of red fruits and spices. The mouthfeel is ample and vinous and shows the same olfactory characteristics. The finish offers notes of ripe red fruits and peppery spices, but all gentle and "nuanced".

Domaine Antoine & Vincent Dupuy "Cuvée Noble Joué Rosé"
Cépage / Varietal : Meunier, Pinot gris & noir

Ce vignoble a retrouvé son appellation et sa typicité qui offrent de très belles cuvées de vin rosé. C'est le cas avec ce Noble Joué issu de vieilles vignes, ce qui lui apporte une maturité particulière. La robe étincelante possède une teinte "œil de perdrix", les arômes olfactifs dévoilent en premiers des notes de pivoine et de jacinthe, puis suivent des notes de fruits rouges avec élégance et intensité. En bouche, cette cuvée apporte en attaque une belle fraîcheur fruitée de griotte, légèrement épicée, avec une rondeur très gourmande. La finale est tout aussi agréable, dépourvu de tanins : c'est un vrai vin de déjeuner qui pourra accompagner avec brio de nombreux plats de la Carte, notamment "l'Agneau aux beaux jours".

This vineyard has rediscovered its appellation and its typicality, which offer very good rosé vintages. That is the case with this Noble Joué, which comes from old vines, giving it particular maturity. The sparkling robe has an "œil de perdrix" tint. The olfactory scents first unveil notes of peony and hyacinth, followed by notes of red fruits with elegance and intensity. In the mouth, this vintage has a fresh, fruity attack of slightly spiced sour cherry, with a very gourmet roundedness. The finish is just as agreeable and free of tannins; it is a true lunch wine that will go splendidly with several dishes on the menu, especially summer lamb.

Domaine Château de Minière "Cuvée Rosé"
Cépage / Varietal : Cabernet Franc

Le vin de Bourgueil propose de beaux vins rosés, comme ce Cabernet Franc qui comporte les valeurs gastronomiques attendues d'un Clairet. L'œil, d'un rose saumoné flatteur, offre un nez avec des arômes de framboise, de grenade et de fraise des bois. En bouche, on apprécie son ampleur envoûtante : elle apporte, tout en équilibre, de la vivacité et du gras à ce vin rosé bien structuré, développant une palette aromatique conjuguant les fruits rouges, les notes épicées et suaves avec une finale très épure. Il trouvera toute sa place par exemple sur l'agneau "Jardin d'Orient" ou "l'Arbre des Merveilles".

Bourgueil wine offers marvellous rosés, like this Cabernet Franc that holds the gastronomic values that one would expect of a claret. The colour is flattering salmon pink, and leads on to a nose with notes of raspberry, pomegranate, and wild strawberries. The mouthfeel is one of bewitching generosity; it offers balanced vivacity and fullness to this well-structured rosé, developing an aromatic palette that combines red fruits and silky, spiced notes with a very clean finish. It goes very well indeed with, for example, "Garden of the Orient" lamb and the "Tree of Wonders".

Sélection des vins par François Xavier Bogard



Prix nets service compris / Net prices, service charge included

LES VINS ROUGES - A.O.C

RED WINES - A.O.C. (CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN)



14- TOURAINE*

24€

Domaine Jean-Christophe Mandard "Cuvée Gamay"
Cépage / Varietal : Gamay

Ce vin de Gamay bénéficie d'une récolte et d'une vinification très soignée, à pleine maturité, ce qui lui confère des caractéristiques œnologiques remarquables. La robe d'un rubis profond augure un nez sur le fruit mûr, avec beaucoup de puissance. La bouche est parfaitement harmonieuse et d'une belle concentration : on y retrouve les fruits rouges (griotte, cassis...) ainsi que des tannins soyeux pour un final envoûtant. Cette magnifique cuvée est à découvrir dès le début du repas comme à l'apéritif, pour l'apprécier avec gourmandise.

This Gamay wine benefits from careful harvesting and wine-making at full maturity, which gives it remarkable œnological properties. The colour is a deep ruby that augurs a powerful nose of ripe fruit. The mouthfeel is perfectly harmonious with good concentration; it offers red fruits (sour cherry, blackcurrants, etc.) as well as silky tannins for a bewitching finish. This magnificent vintage is to be enjoyed at the start of the meal as an aperitif, to appreciate it gourmet-style.

16- TOURAINE AMBOISE*

32€

Domaine Mesliand "Cuvée Mon Côt'o"
Cépage / Varietal : Côt issu de raisins label biologique

Cette cuvée issue à 100% du cépage Côt bénéficiant du Label BIO représente avec brio la typicité et le terroir Tourangeau. La robe est violette intense et le nez laisse découvrir des notes de fruits noirs et cassis très plaisantes. En bouche, cette cuvée se distingue par son ampleur, sa longueur et son intensité en finale. Les tannins sont bien présents mais cependant fondus, laissant d'agréables sensations pour les amateurs de vins puissants. Ainsi, tous les accords sont possibles sur les viandes comme le "Canard au Poulailier" ou "l'Agneau Jardin d'Orient".

This vintage is entirely from the Côt varietal. It has been awarded the BIO (organic) label, and splendidly represents Touraine typicity and terroir. The colour is intense violet, and the nose allows you to discover very pleasing notes of black fruits and blackcurrant. On the palate, this cuvée wine stands out by its generous, long, and intense finish. Tannins are well represented yet softened, leaving agreeable sensations for lovers of powerful wines. Thus, all combinations with meat dishes are possible, such as Duck in the Gods or Oriental Garden Lamb.

15- TOURAINE AMBOISE*

28€

Domaine des Bessons "Cuvée Les chaînées d'André"
Cépage / Varietal : Gamay

Les raisins mûris à souhait, issus de vieilles vignes, produisent ce célèbre vin de Gamay réjouissant pour le retrouver chaque printemps avec le même plaisir. La robe est rouge rubis avec des reflets violacés. Le nez flatteur s'ouvre sur des notes de fruits rouges et noirs (baies de cassis). En bouche, on retrouve cette fraîcheur agréable avec une belle longueur et des tannins bien fondus. Au palais, on discerne avec bonheur des arômes de cassis et de kirsch qui invitent à déguster à 8 - 10° ce Gamay avec gourmandise durant les journées ensoleillées. À ne pas manquer sur le chocolat.

The nicely-matured grapes come from old vines to produce this famous Gamay wine; it is a joy to come across it every spring with the same pleasure. The colour is ruby red with violet reflections. The flattering nose opens with notes of red and black fruits (blackcurrant berries). In the mouth, one rediscovers this agreeable freshness with good length and well-softened tannins. The palate offers a happy taste of blackcurrant, and kirsch, which invite you to enjoy this Gamay at between 8 and 10 °C, doing so gourmet-fashion on sunny days. Do not miss out on pairing it with chocolate.

17- BOURGUEIL*

32€

Domaine de la Perrée "Cuvée Myosotis"
Cépage / Varietal : Cabernet Franc

La robe rouge grenat très intense et brillante augure une belle concentration ambrée. Le nez offre des arômes de fruits rouges bien mûrs, de pruneaux et de réglisse. En bouche, cette cuvée apporte une belle évolution, une maturité laissant sa place à des tanins parfaitement fondus, enrobés et charnus. Une dégustation qui ne laissera pas indifférent à la fin de votre repas car, c'est un vin de Bourgueil qui se distingue par sa légèreté et son élégance. Les accords mets et vins sont ainsi aisés mais sur l'agneau ou le canard, cette cuvée offrira tout son potentiel.

The very intense and brilliant garnet-red colour augurs a good amber concentration. The nose offers up aromas of well-ripened red fruit, plums, and liquorice. In the mouth, this vintage brings good development, with maturity that makes place for perfectly softened tannins that are smooth and fleshy. A tasting that will not leave you indifferent at the end of your meal, for it is a Bourgueil wine that stands out by its lightness and elegance... Food and wine combinations are easily achieved, but with lamb or duck, this vintage will offer its full potential.

Sélection des vins par François Xavier Bogard



Prix nets service compris / Net prices, service charge included

LES VINS ROUGES - A.O.C

RED WINES - A.O.C. (CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN)



18- SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL*

28€

19- CHINON*

32€

Domaine de la Perrée "Cuvée Un Franc Succès"
Cépage / *Varietal* : Cabernet Franc

Voici une cuvée "Franc Succès" qui mérite sa place sur cette sélection des Vins de Loire, et notamment avec ce thème. Il mérite bien son titre de cuvée "Franc Succès"... Le résultat est à la hauteur d'une vinification d'esthète féminine : le nez profond et envoûtant offrant des arômes de baies sauvages (groseilles et quetsches) s'ouvre sur une bouche ronde et douce, presque sensuelle... Avec en plus une élégance rare et des tanins parfaitement fondus. Elle s'affirme ensuite sa densité, son velouté, sa gourmandise : on y retrouve des arômes de fruits rouges parfaitement mûrs, des notes vanillées, avec une finale évoquant la finesse et la fraîcheur... Comme pourrait l'être un excellent cépage Gamay ! Il peut être dégusté en marge de votre repas pour le plaisir, ou bien entendu sur l'un des plats de notre Carte pour une ouverture au Paradis.

Here is a "Franc Succès" vintage that is worthy of its place in this selection of Loire Wines, in particular with this theme. It is well deserving of its vintage title: "Franc Succès"... The result is up to the standard of vinification by a feminine aesthete: the deep, captivating nose offers scents of wild berries (redcurrants and damson) and opens on to a mouthfeel that is round and gentle, almost sensual... And, in addition, rare elegance and perfectly softened tannins. It then affirms its density, its velviness, its gourmet aspect, offering up notes of perfectly ripe red fruits and of vanilla. The finish evokes finesse and freshness ... As could be an excellent Gamay varietal! It can be enjoyed away from your meal, just for pleasure, or it can be paired with a dish from our menu for an opening to Paradise.

Domaine Catherine & Pierre Breton "Cuvée Les Beaux Monts"
Cépage / *Varietal* : Cabernet Franc issu de raisins label biologique

Ce vin de Chinon issu de l'Agriculture Biologique a été récompensé par de nombreux guides. Il provient d'une vendange manuelle soigneusement sélectionnée et vignifiée en Biodynamie. La robe rubis pourpre développe un nez aux arômes olfactifs puissants de fruits rouges à noyaux, de sous-bois sur des notes florales de violette. La bouche est souple, puis décline tous ses arômes présents à l'agitation sur des notes mûres de tanins fins et bien fondus, donnant une belle structure à cette cuvée. La finale soutenue apporte une longueur subtile en bouche lors de la dégustation de votre déjeuner, mais pas que... Une forme de perfection paradisiaque !

This organically-grown Chinon wine has been given awards by several guides. It is the result of carefully-selected hand-harvesting, and vinified using biodynamics... The ruby-purple colour develops a nose with strong olfactory notes of pitted red fruits and undergrowth with floral notes of violets... The mouthfeel is supple, then expresses all its flavours on swirling with mature notes of fine and well-blended tannins that give a good structure to this vintage. The sustained finish brings subtle length in the mouth when sampling your lunch, but not only that... a form of paradisiacal perfection!

Sélection des vins par François Xavier Bogard



Prix nets service compris / Net prices, service charge included