

— LE —  
**BISTROT**  
— DU RHÔNE —

# Dîner exclusif

## Accords mets et vins

Dîner en collaboration avec Philippe Charlopin et Passion Millésimes  
*Dinner in collaboration with Philippe Charlopin and Passion Millésimes*

Passion  
MILLÉSIMES



JEUDI 27 JUIN 2024

— LE —  
**BISTROT**  
— DU RHÔNE —

Breton lobster, raspberries, green asparagus,  
lobster vinaigrette

*Chablis 1er cru Côte du Léchet 2020*

Sea urchin in its shell, celeriac, sea urchin whipped cream

*Pernand-Vergelesses 2020*

Perfect egg, GRTA oyster mushrooms, creamy poultry sauce

*Gevrey-Chambertin La Justice 2017*

Corsican meagre cooked in the Jospier oven, leeks, fishbone juice

*Vosne-Romanée 2019*

Rossini veal fillet, rattes potatoes, truffle jus

*Clos Vougeot Grand Cru 2018*

Orfève 70% chocolate, black cherry confit,  
chocolate mousse, Morello cherry juice, biscuit

*Jeroboam surprise*



**CHF 190**

— LE —  
**BISTROT**  
— DU RHÔNE —

Homard breton, framboises, asperges vertes,  
vinaigrette homardine

*Chablis 1er cru Côte du Léchet 2020*

Oursin en coque, céleri rave, chantilly aux oursins

*Pernand-Vergelesses 2020*

Œuf parfait, pleurotes GRTA, sauce volaille crémeuse

*Gevrey-Chambertin La Justice 2017*

Maigre Corse cuit au Jospier, poireaux, suc d'arêtes

*Vosne-Romanée 2019*

Mignon de veau Rossini, pommes de terre rattes, jus truffé

*Clos Vougeot Grand Cru 2018*

Chocolat Orfève 70%, confit de cerise noire,  
mousse chocolat, jus de griotte, biscuit

*Jéroboam surprise*



**CHF 190**