

CENTURION TROPHY LA BELLE ÉPOQUE LUXURIOUS

Sea Urchin & Egg Sabayon

kristal caviar

Perrier-Jouët, Belle Époque Rosé, Champagne, France 2014

Crown of Alaska Crab

green asparagus "chaud-froid"

Condrieu Lieu dit Veauvignere, Domaine de la Roche, Rhône Valley, France 2022

Duck Consommé Belle Époque

beetroot & black trumpet

Blue Lobster "Wellington"

carrot confit • gingers & basil butter sauce

Domaine des Anges, Chablis 1er Cru Fourchaume, Burgundy, France 2022

Pigeon à la Presse

étuvée of vegetables • pommes mousseline • black truffle sauce

Réserve de La Comtesse, Pauillac, Bordeaux, France 2011

Whipped Brie "Mille-Feuille"

cranberries • celery & hazelnuts

Taylor's 10 Year Old Tawny Port, Douro, Portugal

Chef Eyck's Sweet "Fabergé Egg"

Calvados, Pays D`Auge, France

Tea & Coffee - Sweet Frivolities Paris 1880

8 course - 2,388

Sommelier's Wine Pairing - 688 (6 glasses)

If you have any food allergies, please inform our staff.