

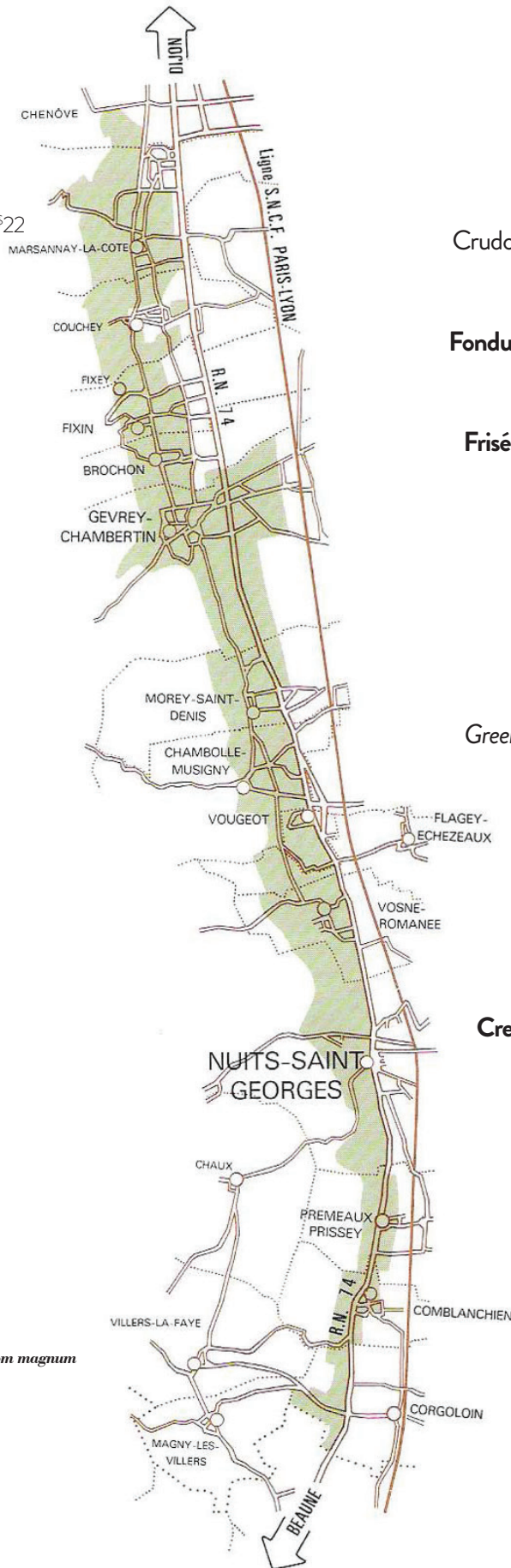
Wine 3

Wine 2

Wine 1

Sparkling

Still



Sparkling Wines

- Thierry Richoux**
Crémant de Bourgogne NV \$14
- Pierre Gimonnet & Fils**
Champagne 1er Cru Extra Brut Blanc de Blancs NV \$22
- Paul Bara**
Bouzy Brut Rosé Grand Cru NV \$27
- Krug**
Grande Cuvée 168ème Édition \$55

White Côtes de Nuits

- Sylvain Pataille**
Bourgogne Aligoté 2019 \$16
- Michel Mallard et Fils**
Bourgogne Chardonnay 2019 \$18
- Hudelot-Baillet**
Hautes-Côtes de Nuits 2018 \$20
- Charles Audoin**
Marsannay Blanc Cuvée Charlie 2018 \$23
- Domaine Bertagna**
Vougeot 1er Cru Les Cras Blanc 2012 \$31

Red Côtes de Nuits

- Didier Fornerol**
Côte De Nuits Villages Rouge 2019 \$17
- Domaine Faiveley**
Nuits-Saint-Georges 2017 \$19
- Domaine Joseph & Philippe Roty**
Marsannay Rouge 2018 \$21
- Sylvain Pataille**
Bourgogne Rouge Le Chapitre 2018 \$27
- Rosignol-Trapet**
Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Prieur 2013 \$32
- Gérard Mugneret**
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Boudots 2014 \$42
- Domaine Ponsot**
Clos Vougeot Grand Cru Vieilles Vignes 2009 \$72 *from magnum*

all prices include service

DINNER MENU

- Choice of Appetizer**
Crudo of Maine Diver **Scallops**, w/ Foie Gras Mousse, Endive & Marcona Almonds
Sylvain Pataille Bourgogne Aligoté 2019
- or
Fondue of Crab & Sea Urchin w/ La Ratte Potato Purée, Sea Beans & Green Apple
Michel Mallard et Fils Bourgogne Chardonnay 2019
- or
Frisée Aux Lardons w/ Rillettes de Canard, Fines Herbes & Norwich Meadows Egg
Hudelot-Baillet Hautes-Côtes de Nuits Blanc 2018

Choice of Main Course

- Ike-Jime** Maine **Cod** w/ Clams, Porcini Mushrooms & Cranberry Beans
Charles Audoin Marsannay Blanc Cuvée Charlie 2018
- or
Green Circle Chicken w/ Foie Gras, Root Vegetables, Lardons & Sauce Coq au Vin
Didier Fornerol Côte De Nuits Villages Rouge 2019
- or
Grass-Fed Beef Duo w/ Black Trumpets, Romanesco & Cippolini
Domaine Joseph & Philippe Roty Marsannay Rouge 2018

Choice of Cheese or Dessert

- Cremeux de Bourgogne** w/ Mustard Greens, Frog Hollow Plums & Black Truffle
Domaine Faiveley Nuits-Saint-Georges 2017
- or
Red Wine-Poached Pear w/ Mascarpone, Concord Grapes & Pain d'Epices
Trimbach Alsace Pinot Gris Vendanges Tardives 2009
- or
Single-Origin Chocolate w/ Figs & Cassis
Riveyrac Rivesaltes 1982

three course menu \$55
all prices include service

CÔTE DE NUITS TASTING MENU

- Crudo** of Maine Diver Scallops, w/ Foie Gras Mousse, Endive & Marcona Almonds
Thierry Richoux Crémant de Bourgogne NV
☛ Paul Bara Bouzy Brut Rosé Grand Cru NV
☛ Krug Grande Cuvée 168ème Édition
 - Fondue** of Crab & Sea Urchin w/ La Ratte Potato Purée, Sea Beans & Green Apple
Sylvain Pataille Bourgogne Aligoté 2019
☛ Charles Audoin Marsannay Blanc Cuvée Charlie 2018
 - Ike-Jime** Maine Cod w/ Clams, Porcini Mushrooms & Cranberry Beans
Hudelot-Baillet Hautes-Côtes de Nuits 2018
☛ Domaine Bertagna Vougeot 1er Cru Les Cras Blanc 2012
 - Quail** w/ **Pommes Robuchon**, Fines Herbes & Black Truffle
Didier Fornerol Cote De Nuits Villages Rouge 2019
☛ Domaine Joseph & Philippe Roty Marsannay Rouge 2018
 - Beef Short Rib Bourgignon** w/ Lardons & Red Watercress
Domaine Faiveley Nuits-Saint-Georges 2017
☛ Rosignol-Trapet Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Prieur 2013
 - Cremeux** de Bourgogne w/ Mustard Greens, Frog Hollow Plums & Truffle Vinaigrette
Sylvain Pataille Bourgogne Rouge Le Chapitre 2018
☛ Gérard Mugneret Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Boudots 2014
☛ Domaine Ponsot Clos Vougeot Grand Cru Vieilles Vignes 2009 *from magnum*
 - Red Wine-Poached Pear** w/ Mascarpone, Concord Grapes & Pain d'Epices
Trimbach Alsace Pinot Gris Vendanges Tardives 2009
☛ Trimbach Alsace Gewürztraminer Sélection de Grains Nobles 2001
☛ Domaine Comte Georges de Vogüé Fine de Bourgogne
- seven course menu \$95**
wine pairing \$72
☛ **reserve wine pairing \$120**
☛ **all the bells & whistles supp \$65**
all prices include service

Each month we feature wines and traditional dishes from some of the world's prominent wine growing regions, aligning with key seasonal ingredients. Look out for special items & wine dinners!

