

BENOIT

CLAUDE DUCASSE

New York

Sunchoke velouté, roasted duck foie gras

Crémant d'Alsace Rosé - Pierre Sparr N.V

Champagne Rosé - Ruinart N.V.



Salmon "gravlax", roasted beets & citrus

Côteaux Bourguignons - D.Piron 2016

Savoie - Vin des allobroges - Argile

Domaine des Ardoisières 2016



Swiss chard & goat cheese crisp, honey dressing

Bordeaux Côtes De Francs - Château Puyanché 2018

Bordeaux - Caillou Blanc - Château Talbot 2013



Truffled chicken, chanterelles, cooking jus

Terrasses du Larzac - Galibaou du Russe - P. Vaïsse 2013

Nuits-Saint-Georges - Les Poisets- A. Lachaux 2013



Chocolate, lime & amarena "sweet heart"

Feuerheerds - Old Tawny 20 years

Maury - Domaine Thunevin-Calvet 1977

\$110 per person

DISCOVERY PAIRING *\$75*

EXPERIENCE PAIRING *\$100*