

## La Table du Chef Alain Ducasse x Château d'Yquem

Menu proposé au tarif de 875€ avec accord mets et vins  
*Menu priced at €875, including wine pairings*

Pour patienter...

### 2023 Château d'Yquem

Tartelette caviar / oeuf confit / poutargue  
*Caviar tartlet / confit egg / bottarga*  
Brioche foie gras / hareng  
*Foie gras brioche / herring*  
Craquant brocolis / bergamote  
*Crispy broccoli / bergamot*  
Huître La Laurène / carotte / tagète  
*La Laurène oyster / carrot/ tagete*

---

### 2016 Château d'Yquem

Araignée de mer de Roscoff / tomate / estragon  
*Roscoff spider crab / tomato / tarragon*

---

### 2009 Château d'Yquem

Turbot de la Pointe du Raz sur la braise / girolle / oignon rouge / moëlle  
*Grilled turbot from Pointe du Raz / chanterelle mushrooms / red onion / bone marrow*

---

### 1995 Château d'Yquem

Lapin de Bourgogne de Père Laurent farci / crevette / riz safrané  
*Père Laurent's Stuffed Burgundy rabbit / shrimp / saffron rice*  
  
Comté Hors d'Age par Bernard Antony / prune umebochi  
*Comté Hors d'Age by Bernard Antony / umeboshi plum*

---

### 1984 Château d'Yquem

Figue / verveine  
*Fig / Verbena*