



- WINES BY THE GLASS -

14cl

Champagne

- Bollinger, Spécial Cuvée Brut 28
- Pierre Moncuit, Brut Rosé 28

Vin Blanc

- 2023 • Vallée de la Loire, Sancerre, Domaine Vacheron 17
- 2019 • Vallée du Rhône, Condrieu « Les Grandes Chaillées », Stéphane Montez 24
- 2020 • Bourgogne, Viré-Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran 28

Vin Rouge

- 2014 • Languedoc-Roussillon, Pic-Saint-Loup, Métairies du Clos, D. Clos Marie 24
- 2018 • Vallée du Rhône, Saint-Joseph, Domaine Pierre Gonon 28
- 2022 • Bourgogne, Nuits-Saint-Georges, Domaine Confuron-Gindre 33
- 2015 • Bordeaux, Margaux, Ségla 35

Vin Doux

10cl

- 2019 • Sud-Ouest, Jurançon, Domaine Uroulat 20
- 1985 • Languedoc-Roussillon, Maury, Vintage '85, Domaine Mas Amiel 24
- 2016 • Hongrie, Tokaji Forditas Furmint, Royal Tokaji 25

Porto

- Niepoort Tawny 12
- Niepoort 20 Ans Tawny 24



The whole team of Le Violon d'Ingres wishes you a happy holiday season !



- NEW YEAR'S DAY MENU -

260€ / person

- Wine Pairing -

120€ / person

- Starters -

Crab remoulade with dill, lemon-flavored cream sauce 63€

Pan-seared duck foie gras with seasonal fruits 68€

Roasted scallops with garlic butter 63€

- Main Courses -

Pan-seared turbot with semi-salted butter, barigoule-style artichokes 88€

Free range pigeon cooked in a puff pastry Wellington style, salmis sauce 88€

Crispy veal sweetbreads, yellow wine sauce 92€

- Deserts -

Truffled Brie de Meaux 16€

Mont-Blanc 24€

Grand Marnier Soufflé 23€

Traditional millefeuille with light vanilla whipped cream 23€

Profiteroles with Bourbon vanilla, Guanaja chocolate sauce 23€

Galice sea urchin, shellfish jelly
Champagne, Bollinger, Spécial Cuvée Brut

Fine spider crab jelly, lightly aniseed fennel cream, Oscietra caviar

Vallée de la Loire, 2023, Sancerre, Domaine Vacheron

Carpaccio of sea scallops, cooked and raw « poivrade » artichokes, parmigiano reggiano

Vallée du Rhône, 2019, Condrieu, Les Grandes Chaillées, Domaine Montez

Sea bass, leek fondue, Champagne sauce with caviar
Bourgogne, 2022, Nuits-Saint-Georges, Domaine Confuron-Gindre

Roasted beef filet, yellow wine morel mushrooms
Bordeaux, 2015, Margaux, Ségla

Truffled Brie de Meaux

Exotic fruits freshness
Hongrie, 2016, Tokaji Forditas, Furmint, Royal Tokaji

Mont Blanc

Coffee and delicacies