

*The*  
**CHARLES**  
GRAND BRASSERIE & BAR

**BURGUNDY DINNER**  
Tuesday ,02.05.2023, 6:30pm  
475pp

---

**On Arrival**

Spanner crab and citrus tartlet

*Patrick Piuze 'French Bubbles' Blanc de Blancs, zero dosage, Chablis, France*

---

**FIRST COURSE**

Smoked eel and Osceitra caviar  
Autumn leaves, celeriac, pannise

*2018 Domaine Bader Mimeur Chassagne Montrachet Blanc 'En Journoblot'*  
*2020 Domaine Henri & Gilles Buisson Saint Romain Blanc 'Sous La Velle'*

---

**SECOND COURSE**

Guinea fowl  
Grains, hazelnuts, Sauce Périgueux

*2019 Maison Champy Pernand Vergelesses blanc 1er Cru 'En Caradeux'*  
*2020 Famille Cordier Pouilly Fuisse Blanc 1er Cru 'Vers Cras'*

---

**THIRD COURSE**

Dry aged Ayslebury duck a la presse  
Raddichio, queen garnet plum

*2020 Domaine Francois Lumpp Givry rouge 1er Cru 'Crausot'*  
*2016 Domaine Parent Pommard rouge 'Croix Blanche'*

---

**FOURTH COURSE**

Chocolate souffle tarte  
Jersey milk ice cream

*2019 Domaine Bader Mimeur Chateau de Chassagne Montrachet rouge*  
*2020 Maison Henri & Gilles Buisson Santenay rouge 'Croix Sorine'*