

//// // MENU EXPERIENCE ////

//

« Un restaurant au coeur de la tour Eiffel,
c'était un rêve pour moi.
Aujourd'hui encore, à chacune de mes visites,
je ressens toujours la même émotion
quand je débute l'ascension vers le deuxième étage.
Ce bonheur immense, j'aimerais le partager,
et faire en sorte qu'un moment passé
au Jules Verne reste inscrit
dans la mémoire de celui qui l'a vécu.
Plus qu'un restaurant, c'est un lieu qui transmet
du rêve et des souvenirs... »

**“A restaurant in the heart of the Eiffel Tower
has always been a dream for me.
Even today, at each one of my visits,
I still feel the same emotion
when starting the ascension to the second floor.
I want to share this feeling of happiness
and ensure that the experience at Jules Verne
remains in the memory of everyone.
More than a restaurant,
it is a place of dreams and memories...”**

//

— Alain Ducasse

/// EXCEPTION ///

// VINS BLANCS WHITE WINES //

2015 / CONDRIEU
Rouelle-Midi - Domaine Vallet

2014 / PESSAC-LÉOGNAN
L'Esprit de Chevalier

2013 / CHASSAGNE-MONTRACHET
1^{er} cru Les Caillerets - Lamy-Caillat

// VIN ROUGE RED WINE //

2010 / PAUILLAC
Pauillac de Latour

// VINS DE DESSERT DESSERT WINES //

2014 / SAUTERNES
Domaine de L'Alliance - Valérie et Daniel Alibrand

2014 / MAURY
Mas Mudigliza

5 vins 95€ // 6 vins 120€
3 x 12cl & 2 x 7cl // 4 x 12cl & 2 x 7cl

Un repas au Jules Verne est une expérience rare. De découvertes en surprises,
laissez-vous guider dans ce voyage exceptionnel en 5 ou 6 plats...

A meal at the Jules Verne is a rare experience. From discoveries to surprises,
indulge yourself in this exceptional journey of 5 or 6 dishes...

// POUR PATIENTER //

Dorade marinée, radis noir et sésame
Marinated sea bream, black radish and sesame

///

Foie gras de canard confit, coing-cardamome
Preserved duck foie gras, quince/cardamom

///

Saint-Jacques dorée, chou-fleur et caviar gold
Seared sea scallop, cauliflower and gold caviar

///

Filet de turbot, légumes d'hiver, sucs aux agrumes
Filet of turbot, winter vegetables, citrus reduction

///

Noisette de chevreuil en cocotte, châtaignes et potimarron, sauce poivrade
Medallion of venison cooked in a cocotte, chestnut and pumpkin, peppered sauce

//

Vacherin contemporain mangue-citron vert
Mango/lime contemporary vacherin

///

L'écrou croustillant au chocolat de notre Manufacture à Paris
Crispy 'Tower nut', chocolate from our Manufacture in Paris

190€*

EXPÉRIENCE 5 PLATS / DISHES
(POISSON OU VIANDE / FISH OR MEAT)

230€*

EXPÉRIENCE 6 PLATS / DISHES