

//// // 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 //

2005 / SAVENNIÈRES
Clos de Saint Yves - Domaine des Baumard *servi en magnum*

2016 / CONDRIEU
Les Terrasses de l'Empire - Georges Vernay

2012 / MEURSAULT
Le Limozin - Xavier Monnot

// VIN ROUGE RED WINE //

2007 / SAINT-JULIEN
Clos du Marquis

// VINS DE DESSERT DESSERT WINES //

2009 / SAUTERNES
Carmes de Rieussec

PORTO Tawny 10 ans - Graham's
Servi en gallon

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, olives et tomate
Marinated sea bream, olives and tomato

///

Foie gras de canard confit, melon-poivre
Preserved duck foie gras, melon-pepper

///

Homard au four, petit épeautre aux courgettes
Oven-baked lobster, small spelt with courgette

///

Blanc de bar au plat, jeunes poireaux et caviar gold
Seared sea bass, baby leeks and gold caviar

///

Volaille fermière, champignons des bois, sauce Albuféra
Corn-fed chicken with wild mushrooms, Albufera sauce

//

Figues cuites et crues, sorbet fromage blanc
Raw/cooked figs, cottage cheese sorbet

///

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