

//// // 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 //

2016 / CONDRIEU Rouelle-Midi
Domaine Vallet

2011 / PESSAC-LÉOGNAN
Château Carbonnieux

2015 / MEURSAULT Sous La Velle
Rémi Jobard

// VIN ROUGE RED WINE //

2007 / SAINT-JULIEN
Clos du Marquis

// VINS DE DESSERT DESSERT WINES //

2015 / MAURY
Domaine Pouderoux

2009 / SAUTERNES
Château Haut-Bergeron

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 mariné, avocat/poutargue
Marinated sea bream, avocado/bottarga

///

Foie gras de canard confit, coing
Preserved duck foie gras, quince

///

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

///

Filet de turbot, légumes d'hiver, sucs acidulés
Fillet of turbot, winter vegetables, tangy reduction

///

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

//

Agrumes en amertume, granité Campari
Bitter citrus, Campari granité

///

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