

//// // 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
Lionel Faury

2014 / PESSAC-LÉOGNAN
L'Esprit de Chevalier

2015 / PULIGNY-MONTRACHET
Clos du Vieux Château - François Carillon

// VIN ROUGE RED WINE //

2014 / SAINT-JULIEN
La Croix Ducru-Beaucaillou - Cuvée Colbert

// VINS DE DESSERT DESSERT WINES //

2013 / SAUTERNES
Domaine de l'Alliance

10 ans / PORTO
Sao Pedro Das Aguias

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, betterave

Marinated sea bream with beetroot

///

Foie gras de canard poêlé, panais et pruneau

Pan-seared duck foie gras, parsnip and dried plum

///

Macaroni à la truffe noire légèrement gratinés

Gratinated macaroni, black truffle

///

Tronçon de sole rôti, salsifis et condiment à l'oseille

Roasted sole, salsifis and sorrel condiment

///

Volaille jaune en demi-deuil, légumes de saison, sauce Albuféra

Demi-deuil style corn-fed chicken from Landes, seasonal vegetables, Albufera sauce

//

Vacherin contemporain ananas-citron vert

Pineapple/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