

D É J E U N E R S U R S E I N E

BLANC - *WHITE*

2016 **Puligny-Montrachet** ~ Jean PASCAL

OU - OR

ROUGE - *RED*

2013 **Pomerol** ~ Château de SÈLES

95€

ENTRÉE ET PLÔT OU PLÔT ET DESSERT

STARTER & MAIN OR MAIN & DESSERT

UN VERRE DE VIN, EAU MINÉRIELE, CAFÉ & MIGNONDISSES
ONE GLASS OF WINE, MINERAL WATER, COFFEE & DELICACIES

Royale d'artichaut camus

Artichoke royale



Velouté de courge butternut et châtaignes

Delicate butternut velouté, chestnut

OU - OR

Saumon d'Isigny à peine fumé, condiment oseille

Lightly smoked salmon from Isigny, sorrel condiment

OU - OR

Pressée de gibiers à plumes et foie gras de canard

Feathered game and duck foie gras layers



Cookpot de légumes racines et fruits de saison

Cookpot of seasonal root vegetables and fruit

OU - OR

Saint-Jacques dorées, poireaux crayons, sucs de cuisson

Pan-seared sea scallops, baby leeks, cooking jus

OU - OR

Volaille jaune fermière, sauce suprême

Free-range corn-fed chicken, suprême sauce



Mont Blanc marron-agrumes

Chestnut-citrus Mont Blanc

OU - OR

Mangue, crème légère, brioche feuilletée

Mango, delicate cream, crispy brioche

OU - OR

Paris tout chocolat au croustillant de pralin

Paris chocolate delight, crispy praline