

D É J E U N E R      S U      S E I N E

**BULLE - BUBBLE**

NM **Champagne brut** ~ DCUBIGNY

**BLANC - WHITE**

2017 **Chablis 1<sup>er</sup> cru** ~ Troesmes ~ LE DOMGINE D'HENRI

**ROUGE - RED**

2016 **Morey-Saint-Denis** ~ Clain MICHELOT

**150€ — 3 PLATS - DISHES**

CHAMPAGNE, DEUX VINS, EAU MINÉRIÈLE, CAFÉ & MIGNARDISES  
CHAMPAGNE, TWO WINES, MINERAL WATER, COFFEE & DELICACIES

**Royale de champignons de Paris**

*Paris mushroom royale*

**Délicat velouté de brocoli, truffe noire et caillé de brebis**

*Delicate broccoli velouté, black truffle and ewe's curd*

OU - OR

**Chair de tourteau, radis et pamplemousse**

*Crab meat, radish and grapefruit*

OU - OR

**Pressée de pintade, foie gras de canard et chou**

*Guinea fowl, duck foie gras and cabbage layers*

**Cookpot d'orge perlé, légumes de saison,  
condiment ail noir**

*Cookpot of pearl barley and seasonal vegetables,  
black garlic condiment*

OU - OR

**Saint-Jacques dorées, endives, sucs de cuisson**

*Seared sea scallops, chicory, cooking jus*

OU - OR

**Pièce de veau confite, carottes fanes, citron et persil**

*Confit piece of veal, baby carrots, lemon and parsley*

**Croquant vanille / caramel beurre salé**

*Vanilla/salted caramel crispy composition*

OU - OR

**Ananas, coco et cardamome verte**

*Pineapple, coconut and green cardamom*

OU - OR

**Paris tout chocolat au croustillant de pralin**

*Paris chocolate delight, crispy praline*