

D É J E U N E R S U R S E I N E

BULLE - *BUBBLE*

NM **Champagne brut** ~ DUBIGNY

BLANC - *WHITE*

2017 **Pouilly-Fuissé** ~ Domaine DU BOIS ROSIER

ROUGE - *RED*

2017 **Saint-Romain** ~ Domaine DUPENOT-MERME

150€ — 3 PLATS - *DISHES*

CHAMPAGNE, DEUX VINS, EAU MINÉRALE, CAFÉ & MIGNONNISES
CHAMPAGNE, TWO WINES, MINERAL WATER, COFFEE & DELICACIES

Royale de petits pois et caillé de brebis

Green pea royale, ewe's curd

Artichauts violets, celtuce et lard paysan

Purple artichokes, celtuce and country bacon

OU - OR

Daurade royale rafraîchie, concombre et courgette acidulées

Chilled gilt-head bream, tangy cucumber and courgette

OU - OR

Asperges blanches, cresson et champignons sylvestre

White asparagus, watercress and wood mushrooms

Cookpot de petit épeautre, asperges vertes et olives noires

Cookpot of small spelt, green asparagus and black olives

OU - OR

Lieu jaune de ligne au naturel, fenouil cuit et cru

Line-caught pollock, raw and cooked fennel

OU - OR

Pièce de veau au sautoir, légumes farcis

Seared piece of veal, stuffed baby vegetables

Blanc-manger à la vanille, rhubarbe, arlette croustillante

Vanilla blancmange, rhubarb, crispy arlette

OU - OR

Cerises poêlées, glace à l'amande amère

Pan-seared cherries, bitter almond ice cream

OU - OR

Paris tout chocolat au croustillant de pralin

Paris chocolate delight, crispy praline