

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

**blanc** - *WHITE*

2016 **Puligny-Montrachet** ~ Jean PASCAL

**rouge** - *RED*

2012 **Saint-Emilion Grand Cru** ~ Château GUEYROSSE

**150€** — 3 PLATS - *DISHES*

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

**Royale de champignons de Paris**

*Paris mushroom royale*

**Velouté de courge butternut et châtaignes**

*Delicate butternut velouté, chestnut*

ou

**Dorade en gravlax et betterave**

*Sea bream gravlax and beetroot*

ou

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

*Guinea fowl and duck foie gras layers*

**Cookpot de légumes d'automne**

*Cookpot of autumn vegetables*

ou

**Lieu jaune de ligne au naturel, marinière de coquillages**

*Line-caught pollock, shellfish 'à la marinière'*

ou

**Pièce de veau au sautoir, sucs de cuisson**

*Seared veal, cooking jus*

**Coupe agrumes, granité Campari**

*Citrus composition, Campari granité*

ou

**Pomme caramélisée, fève tonka et vanille**

*Caramelized apple, tonka bean and vanilla*

ou

**Paris tout chocolat au croustillant de pralin**

*Paris chocolate delight, crispy praline*