

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 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*