

D É J E U N E R S U R S E I N E

BULLE - *BUBBLE*

NM **Champagne brut** ~ Selection CLAIN DUCASSE

BLANC - *WHITE*

2017 **Chablis 1^{er} cru** ~ Troesmes ~ LE DOMAINE D'HENRI

ROUGE - *RED*

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

DESSERT

2013 **Barsac** ~ LD CHARTREUSE DE COUTET

250€ — 4 PLATS - *DISHES*

CHAMPAGNE, TROIS VINS, EAU MINÉRALE, CAFÉ & MIGNARDISES
CHAMPAGNE, *THREE 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

Pressée de pintade, foie gras de canard et chou

Guinea fowl, duck foie gras and cabbage layers

OU - OR

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

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

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

Gnanas, coco et cardamome verte

Pineapple, coconut and green cardamom

OU - OR

Paris tout chocolat au croustillant de pralin

Paris chocolate delight, crispy praline