

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**

2015 **Chablis 1<sup>er</sup> cru** ~ Troesmes ~ LE DOMAINE D'HENRI

**ROUGE - RED**

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

**DESSERT**

2017 **Muscat du Cap Corse** ~ Domaine PIERETTI

**250€ — 4 PLATS - DISHES**

CHAMPAGNE, TROIS VINS, EAU MINÉRALE, CAFÉ & MIGNARDISES  
CHAMPAGNE, THREE WINES, MINERAL WATER, COFFEE & DELICACIES

**Royale de betterave et caillé de brebis**

*Beetroot royale, ewe's curd*

**Artichauts violets, celtuce et lard paysan**

*Purple artichokes, celtuce and country bacon*

OU - OR

**Chair de tourteau, radis et pamplemousse**

*Crab meat, radish and grapefruit*

**Cookpot de petit épeautre, asperges vertes et olives noires**

*Cookpot of small spelt, green asparagus and black olives*

OU - OR

**Asperges blanches, cresson et champignons sylvestre**

*White asparagus, watercress and wood mushrooms*

**Lieu jaune de ligne au naturel, fenouil cuit et cru**

*Line-caught pollock, raw and cooked fennel*

OU - OR

**Canon d'agneau au sautoir, légumes primeurs et sarriette**

*Pan-seared deboned saddle of lamb,  
early vegetables and savory*

**Ravioles d'agrumes, sorbet au citron de Menton**

*Citrus ravioles, Menton lemon sorbet*

OU - OR

**Paris tout chocolat au croustillant de pralin**

*Paris chocolate delight, crispy praline*