

D É J U N E R S U R S E I N E

BULLE - *BUBBLE*

NM **Champagne brut** ~ Selection CLIGNY DUCLOSSE

BLANC - *WHITE*

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

ROUGE - *RED*

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

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 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 courgettes

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

Pièce de veau au sautoir, légumes farcis

Seared piece of veal, stuffed baby vegetables

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