

D É J E U N E R S U R S E I N E

bulle - *BUBBLE*

NM **Champagne brut** ~ Sélection d'ain DUCDSSE

blanc - *WHITE*

2016 **Puligny-Montrachet** ~ Jean PASCAL

rouge - *RED*

2013 **Pomerol** ~ Château de SÈLES

250€ — 4 PLATS - *DISHES*

POISSON OU VIANDE - *FISH OR MEAT*

CHAMPAGNE, DEUX VINS, EAU MINÉRALE, CAFÉ & MIGNONNISES
CHAMPAGNE, 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



Cookpot de légumes d'automne

Cookpot of autumn vegetables

ou

Pressée de pintade et foie gras de canard

Guinea fowl and duck foie gras layers



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



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