

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 & MIGNARDISES  
*CHAMPAGNE, 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*



**Cookpot de légumes racines et fruits de saison**

*Cookpot of seasonal root vegetables and fruit*

OU - *OR*

**Pressée de gibiers à plumes et foie gras de canard**

*Feathered game and duck foie gras layers*



**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*



**Mangue, crème légère, brioche feuilletée**

*Mango, delicate cream, crispy brioche*

OU - *OR*

**Paris tout chocolat au croustillant de pralin**

*Paris chocolate delight, crispy praline*