

D É J E U N E R S U R S E I N E

BULLE - BUBBLE

NM **Champagne brut** ~ DUBIGNY

BLANC - WHITE

2020 **Crozes-Hermitage** ~ Cléofane ~ Natacha CHOVE

ROUGE - RED

2017 **Savigny-lès-Beaune** ~ Clos des Codeaux
Joseph DROUHIN

150€ — 3 PLATS - DISHES

CHAMPAGNE, DEUX VINS, EAU MINÉRALE, CAFÉ & MIGNARDISES
CHAMPAGNE, TWO WINES, MINERAL WATER, COFFEE & DELICACIES

Royale de courge, condiment iodé

Gourd royale, iodized condiment

Œuf bio mollet, chou et jus corsé

Soft-boiled egg, cabbage and cooking jus

OU - OR

Truite marinée à cru, betterave et estragon

Marinated trout, beetroot and tarragon

OU - OR

Pressée de poireaux, cazette et caviar gold

Leek and hazelnut hazelnut layers, gold caviar

**Cookpot de pomme de terre et champignons,
râpée de truffe noire**

Cookpot of potatoes and mushrooms, shaved black truffle

OU - OR

**Dos de cabillaud au naturel,
endives de la caverne de Paris, grenade**

Back of cod, chicory from Paris cave and pomegranate

OU - OR

**Epaule de veau fermier du Limousin confite,
artichauts cuits et crus**

Confit farm veal shoulder, raw and cooked artichokes

Mont Blanc contemporain marron / litchi

Chestnut and lychee contemporary Mont Blanc

OU - OR

**Composition agrumes et herbes fraîches,
sorbet citron / citron confit**

Citrus and fresh herb composition, lemon and confit lemon sorbet

OU - OR

Paris tout chocolat, feuillantine et pralin

Paris chocolate and praline delight