DÉJEUNER SUR SEINE

BULLE - *BUBBLE*

NM **Champagne** ~ Brut Impérial ~ MOËT & CHANDON

BLANC - *WHITE*

2020 **Saumur** ~ Les Perrières ~ Arnaud LAMBERT

BLANC - *WHITE*

2018 **Pouilly-Fuissé** ~ Le Bois Rosier ~ Georges DUBOEUF

ou - *OR*

ROUGE - *RED*

2020 **Puligny-Montrachet** ~ Jean PASCAL

BLANC - *WHITE*

2019 **Bandol** ~ Château de PIBARNON

ou - *OR*

ROUGE - *RED*

2016 **Puisseguin-Saint-Emilion** ~ Château des Laurets
BARON EDMOND DE ROTHSCHILD

250€ — 4 PLATS - *DISHES*

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

Royale de courge, condiment iodé
Gourd royale, iodized condiment

Truite marinée à cru, betterave et estragon
Marinated trout, beetroot and tarragon

OU - *OR*

Pressée de poireaux, cazette et caviar gold
Leek and cazelnut 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*

Œuf bio mollet, chou et jus corsé
Soft-boiled egg, cabbage and cooking jus

Dos de cabillaud au naturel, endives de la caverne de Paris, grenade
Back of cod, chicory from Paris caverne and pomegranate

OU - *OR*

Epaule de veau fermier du Limousin confite, artichauts cuits et crus
Confit farm veal shoulder, raw and cooked artichokes

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