

Menu Déjeuner

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

Salade de Pomme de terre Amandine et thon rouge

Potatoes salad with red tuna

Ou

Œuf parfait, crémeux de cèpe à l'huile de noisette

Soft boiled egg, cep mushroom cream with hazelnut oil

Maigre de ligne

Endives braisées et en salade à l'huile de noix

Roasted stone bass with endives declination

Ou

Magret de canard doré au sautoir

Navets confits à l'orange

Roasted duck breast, candied turnip with orange

La datte croustillante et sa déclinaison d'orange

Crispy date and orange declination

Entrée - Plat ou Plat Dessert : 29 euros

Entrée - Plat - Dessert : 34 euros

la grande Georgette

Menu Georgette

Moules et feuille de shiso en tempura

Soupe iodée au curry rouge

Mussels and perilla leaf, soup with red curry flavour

Ou/Or

Oeuf mollet poudré de champignons

Crèmeux de cèpes à l'huile de noisette

*Soft boiled egg, mushroom powder and cep cream
hazelnuts oil*

Cabillaud à la vapeur d'agrumes

Déclinaison de carotte à la moutarde de Reims

Steamed cod fish with citrus flavour, carrots and Reims mustard

Ou/Or

Joue de Boeuf confite

Cannelloni farci de cèpes, jus d'un Bourguignon

Candied cheek beef, cannelloni stuffed with cep mushroom

Pommes et poires pochées à la vanille Bourbon

Sorbet au cidre de Normandie et riz soufflé caramélisé

Apples and pears poached and cider sorbet and crispy rice

Ou/Or

Un retour en enfance, «Bugne» croustillante

Grué de chocolat- Noisette

Fall back into childhood, «Bugne» Cocoa nibs- Hazelnut

49 euros

Menu Découverte

Servi pour l'ensemble de la table

Served for the whole table

Veau et anguille fumée taillés au couteau

Navets en aigre-doux et consommé froid parfumé à la bergamote

Veal and smoked eel tartar, beetersweet turnip and cold crustacean consommé

Saint Jacques caramélisées de nos côtes

Choux farcis au corail, «kombucha» de chou

Caramelized scallops and stuffed cabbage with coral

Ris de veau braisé au jus

Purée de pomme de terre au beurre noisette

Roasted sweetbread and mashed potatoes with brown butter

Le champagne en cascade

Biscuit noix de pécan et sorbet raisin rouge

Champagne waterfall, pecan nuts cake and red grape sorbet

69 euros

-Toutes nos viandes sont d'origine française – Tous nos plats sont faits maison - Menu enfant sur demande - Menu végétarien sur demande
- Nos plats contiennent des allergènes, renseignez-vous auprès de votre serveur – Prix TTC, service compris