

# Menu Déjeuner

*Du lundi au vendredi hors jours fériés  
From monday to friday*

Tartare de saumon, iodé de salicorne  
Bouillon de crustacés servi froid  
*Salmon tartar and salicorne with cold crustacean consommé*

Ou/Or

Fraîcheur d'asperges vertes et blanches  
Sauce maltaise  
*Green and white asparagus with orange sauce*

---

Effeuillé de Vive, relevé à la rouille  
Pomme de terre et fenouil comme une bouillabaisse  
*Roasted Greater weever with fish soup*

Ou/Or

Cochon Ibérique rôtie  
Petits légumes de M.Deloffre, jus concentré de betterave  
*Piece of Iberian pork with vegetable from the region and beetroot juice*

---

Le citron, biscuit Creusois  
Crème et glace noix de pécan  
*Lemon and pecan nuts cake*

*Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 35 euros  
Starter - Main course or Main course - Dessert  
Entrée - Plat - Dessert : 45 euros  
Starter - Main course - Dessert*

## Chanzy

*Servi pour l'ensemble de la table  
Served for the whole table*

Moules et feuille de shiso croustillantes  
Soupe iodée au curry rouge  
*Crispy mussels and perilla leaf, soup with red curry flavour*

\*\*\*

Lotte à la vapeur  
Salsifis cuisinés à la fève de tonka et beurre blanc  
*Steamed monkfish with salsify and tonka bean flavor*

\*\*\*

Volaille de Champagne  
Déclinaison de topinambour  
*Poultry from our region with jerusalem artichoke*

\*\*\*

Le flan intense en vanille de Tahiti  
*«Le flan» vanilla from Tahiti*

75 euros