

Menu Déjeuner

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

Tartare de dorade Royale, crémeux de choux-fleurs et salicorne
Bouillon de crustacés

Sea bream tartar and cauliflower with crustaceans consomme

Ou/Or

Fraîcheur de pastèque et concombre
Nuage de verveine

Watermelon and cucumber with verbena flavour

Maigre de ligne, champignon sous un sabayon de cèpes
Sauce iodée aux coquillages

Shade-fish with mushrooms and shellfish sauce

Ou/Or

Porcelet des Ardennes
Déclinaison de courgettes de M. Deloffre

Ardenne's piglet with zucchini from M.Deloffre

Chou à la pistache et vanille de Tahiti

Pastry chou with pistachio and vanilla from Tahiti

*Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 39 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*

Maquereau et anguille fumée
«Délikatess» confites, sabayon d'algues
Mackerel and smoked eel with potatoes and seaweed sabayon

Merlan de ligne cuit dans une feuille de nori
Carottes à la moutarde de Reims

Steamed whiting fish with carrots and mustard from Reims

Canard de Mme Burgaud rôti sur le coffre
Déclinaison d'aubergine

Roasted duck with a selection of eggplants

Tarte au chocolat «Manjari», pickles de framboises
«Manjari» chocolate tart, selected raspberries pickles

79 euros