

# Menu Déjeuner

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

Bœuf Black Angus taillé au couteau  
iodé de salicorne et feuille d'huître, relevé au cresson  
*Black Angus beef tartar with watercress and oyster leaf flavor*

Ou/Or

Œuf de M. Lacroix  
Laqué de courge et châtaigne confite  
*Soft boiled egg gloss with squash and candied chestnut*

---

Coussin de Saint-Jacques  
Champignon sous un sabayon de cèpes  
*Scallop cushion with Muschroom under a porcini sabayon*

Ou/Or

Tourte de cochon ibérique  
Betterave de M. Deloffre et Hibiscus  
*Iberian pork pie with betroot from M. Deloffre and hibiscus*

---

La vanille de Tahiti « empralinée » aux saveurs de noisettes  
*Vanilla with praline and hazelnuts flavor*

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*

Œuf de M. Lacroix  
Laqué de courge et châtaigne confite  
*Soft boiled egg gloss with squash and candied chestnut*  
**Sylvie Moreau collection Terroir Chardonnay**

\*\*\*

Cabillaud à la vapeur d'agrumes  
Poireaux confits et coquillages  
*Steamed codfish with leeks and shellfish*  
**Sylvie Moreau collection Terroir Meunier**

\*\*\*

Pigeon en écaïlle de cèpes  
Cèpe rôti aux feuilles de figuier  
*Pigeon with cep mushrooms roasted with leaf fig tree*  
**Sylvie Moreau collection Terroir Pinot noir**

\*\*\*

Clémentine Corse confite et gâteau de crêpe  
Sauce suzette au ratafia  
*Candied clementine from Corsica and crepes cake with ratafia sauce*

85 euros  
Accord Mets et Vins 135 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 - Produits selon arrivages -