

Georgette

Laissez-vous guider par le chef avec un menu en 4 services

Our Chef composed a menu for you with 4 courses

65 euros

Chanzy

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

Autograph

Saint-Jacques en épais carpaccio

Rafraîchi à la mangue

Scallops carpaccio with mango flavor

Veuve Clicquot Carte Jaune brut en Magnum

Homard bleu entier confit

Fenouil et fleur de sureau

Whole confit blue lobster with fennel and elderflower

Veuve Clicquot La Grande Dame 2015

Zéphyr de langoustine et marmelade de cèpes

Sauce vin jaune et coulis de carapace

Scampi mousse with cep mushroom marmalade and yellow wine sauce

Veuve Clicquot Carte Jaune brut base 2001

Ris de veau en deux services

Rôti au sautoir et braisé dans un parmentier

Roasted sweetbread in two services, roasted and in a parmentier

Veuve Clicquot Vintage Rosé 1989

Mille-feuille chocolat « Jivara », caramel fleur de sel et cacahuètes

"Jivara" chocolate Mille-feuille, caramel and peanuts

Château Yquem, Sauternes d'Assemblage, Non millésimé

Servi pour l'ensemble de la table

Served for the whole table

105 euros

Accord Mets et Vins 205 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