

MENUS PROPOSÉS POUR LE DÉJEUNER

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

Gnocchi de butternut cuits au jus de courge
Relevé de curry rouge
Butternut gnocchi cooked in a squash juice with red curry flavor

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

Ou/Or

Volaille de M. Cogniard
Laquée d'une sauce poulette et topinambours
Poultry served with creamy sauce and jerusalem artichokes

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

Œuf de M. Lacroix
Laqué de courge et châtaigne confite
Soft boiled egg gloss with squash and candied chestnut
Louise Brison Chardonnay de la Côte des Bar 2015

Saint Jacques de plongée caramélisées
Déclinaison d'endive de M. Deloffre
Caramelized scallops with seasonal endive from M. Deloffre
La Borderie De quoi te mêles-tu 2019

Longe de veau dorée au sautoir
Céleris cuisinés à la fève de tonka
Roasted veal, celeri from the region cooked with tonka bean
Dehours et Fils Terre de Meunier

Mille-feuille chocolat « Jivara »
Caramel fleur de sel et cacahuètes
"Jivara" chocolate Mille-feuille, caramel and peanuts

85 euros
Menu avec accord Mets & Champagnes 135 euros

*Menu servi pour l'ensemble de la table
Menu served for the whole table*

MENUS PROPOSÉS POUR LE DÎNER

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

Louise Brison Chardonnay de la Côte des Bar 2015

Saint Jacques de plongée caramélisées
Déclinaison d'endive de M. Deloffre
Caramelized scallops with seasonal endive from M. Deloffre

La Borderie De quoi te mêles-tu 2019

Longe de veau dorée au sautoir
Céleris cuisinés à la fève de tonka
Roasted veal, celeri from the region cooked with tonka bean

Dehours et Fils Terre de Meunier

Mille-feuille chocolat « Jivara »
Caramel fleur de sel et cacahuètes
"Jivara" chocolate Mille-feuille, caramel and peanuts

85 euros

Menu avec accord Mets & Champagnes 135 euros

Autograph

Saint-Jacques en épais carpaccio

Rafraîchi à la mangue

Scallops carpaccio with mango flavor

Saint-Pierre de ligne grillé

Salsifis condimentés aux agrumes

Grilled John Dory fish with salsify and citrus flavor

Tartelette de pigeon sous une rosace de Truffe noire et comté

Pigeon and comté cheese tart with black Truffle

Ris de veau en deux services

Rôti au sautoir et braisé dans un parmentier

Sweetbread in two services, roasted and in a parmentier

La pomme, citron jaune et basilic

Sorbet au fromage blanc

Apple with lemon and basil flavor, cottage cheese sorbet

Servi pour l'ensemble de la table

Served for the whole table

120 euros