

## MENUS PROPOSÉS POUR LE DÉJEUNER

# Menu Déjeuner

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

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

Ou/Or

Gnocchis de butternut cuits au jus de courge  
Relevés de curry rouge  
*Butternut gnocchis cooked in a squash juice with a 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*  
**Dremont & Fils Ephémère 023 Blanc de Blancs 2013**  
\*\*\*

Lieu jaune Ikejime  
Déclinaison d'endives braisées  
*Pollack fish with seasonal endives*  
**Fleury Blanc de Noirs**  
\*\*\*

Longe de veau dorée au sautoir  
Céleris cuisinés à la fève de tonka  
*Roasted veal, celeri from the region cooked with tonka bean*  
**Benoit Déhu La Rue des Noyers**  
\*\*\*

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

85 euros  
Accord Mets et Vins 135 euros

*Servi pour l'ensemble de la table  
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*

**Dremont & Fils Ephémère 023 Blanc de Blancs 2013**

\*\*\*

Lieu jaune Ikejime

Déclinaison d'endives braisées

*Pollack fish with seasonal endives*

**Fleury Blanc de Noirs**

\*\*\*

Longe de veau dorée au sautoir

Céleris cuisinés à la fève de tonka

*Roasted veal, celeri from the region cooked with tonka bean*

**Benoit Déhu La Rue des Noyers**

\*\*\*

Mille-feuille chocolat « Jivara »

Caramel fleur de sel et cacahuètes

*"Jivara" chocolate Mille-feuille, caramel and peanuts*

85 euros

Accord Mets et Vins 135 euros

### Autograph

Saint-Jacques en épais carpaccio

Rafraîchi à la mangue

*Scallops carpaccio with mango flavor*

\*\*\*

Saint-Pierre de ligne grillé

Salsifi de M. Deloffre condimenté 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