

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

Maquereau mariné et oeufs de brochet fumés

Pommes de terre confites et son sabayon aux algues

Marinated mackerel and smoked fish eggs, candied potatoes and seaweed sabayon

Veuve Fourny et Fils Blanc de Blancs Brut Nature

Saint-Pierre de ligne

Shimeji et coquillages ivres de Champagne

John dory fish, Shimeji mushrooms and shellfish cooked with Champagne

Gonet-Médeville 1er Cru Blanc de Noirs Brut

Côte d'agneau grillé

Déclinaison d'asperges vertes

Grilled lamb chop with green asparagus variation

Collard-Picard Racines Extra-Brut

Mille-feuille chocolat « Jivara »

Caramel fleur de sel et cacahuètes

"Jivara" chocolate Mille-feuille, caramel and peanuts

85 euros

Menu avec accord Mets & Champagne 135 euros

Autograph

Fraicheur de King crabe

Sur une royale d'asperge, nuage de nage au yuzu

King Crab on asparagus cream and yuzu cloud

Zéphyr de langoustine, vin jaune et morilles

Scampi mousse, yellow wine sauce and morels

Lieu jaune «Ikejime»

Blettes cuisinées à la moelle de boeuf

Pollack fish «Ikejime», chards cooked with beef marrow

Ris de veau braisé

Dans une sauce blanquette et pommes soufflées

Roasted sweetbread in a «blanquette» sauce, potatoes soufflé

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

- 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