

Menu Déjeuner

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

Asperges blanches

Cuisinées à l'huile de noix, noyées d'une mayonnaise aux agrumes

White asparagus cooked with walnut oil and citrus mayonnaise

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

Sandre croustillant au kadaïf

Fagots d'asperges vertes sauvages, jus d'une extraction d'asperge

Crispy pike perch, green asparagus and its juice

Ou/Or

Râble de lapin farci

Carottes condimentées de vinaigre balsamique et moutarde de Reims

Stuffed rabbit saddle, carrots with balsamic vinegar and Reims mustard

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

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

Menu servi pour l'ensemble de la table

Menu served for the whole table

- 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