Menu Déjeuner

Du lundi au vendredi hors jours fériés From monday to friday outside of bank holidays

Asperges blanches

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

White asparagus cooked with walnut oil, citrus mayonnaise

Ou/Or

Gnocchi de butternut cuits au jus de courge Relevé de curry rouge

Butternut anocchi cooked in a red curry flavoured squash juice

Sandre croustillant Asperges blanches grillées, jus d'une extraction d'asperge Crispy pike perch, grilled white asparagus, asparagus juice extraction

Ou/Or

Porcelet rôti

Carottes condimentées de vinaigre balsamique et moutarde de Reims

Roasted young pork, carrots seasoned with balsamic vinegar and Reims mustard

Mille feuille vanille de Tahiti et kiwi « Tahiti » Vanilla and kiwi fruit Mille-feuille

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 39 euros Starter - Main course or Main course - Dessert

Entrée - Plat - Dessert : 49 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 Blanc de Blancs Brut Nature

Saint-Pierre de ligne Shimeji et coquillages ivres de Champagne John dory fish, Shimeji mushrooms and shellfish cooked in Champagne

Gonet-Medeville Blanc de Noirs Brut

Artichauts, ris de veau et Zitta Cuinsinés dans une sauce au parmesan Artichokes, sweetbread and Zitta pasta, cooked in a parmesan sauce Collard-Picard Racines 100% Meunier Extra-brut

Chocolat «Macaé» en jeu de textures "Macaé" chocolate comes in many textures

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