

# 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 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

# Autograph

Fraicheur de King crabe  
Sur une royale d'asperge, nuage de nage au yuzu  
*King Crab on asparagus cream with a yuzu foam*

\*\*\*

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», swiss 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