

Menu Déjeuner

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

Haricots verts, cerises et amandes
Rafraîchis d'une vinaigrette à la fleur de sureau
Green beans, cherries and almonds, Refreshed with elderflower dressing

Ou/Or

Sot-l'y-laisse confits au jus
Celerisotto, emulsion de parmesan
Chicken oysters, celeriac risotto and parmesan cheese foam

Biscuit de sandre
Shimeji ivres de Champagne
Pike perch fish mousse, Shimeji mushrooms cooked in Champagne

Ou/Or

Carré de porcelet rôti
Carottes condimentées de vinaigre balsamique et moutarde de Reims
Roasted young pork, carrots seasoned with balsamic vinegar and Reims mustard

Le café travaillé dans une rosace croustillante
Coffee cream waffle with ice cream

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

Entrée - Plat - Dessert : 49 euros
Starter - Main course - Dessert

Chanzy

Artichaut et tapioca cuisinés au citron confit
Emulsion de barigoule
Artichoke and tapioca cook

André Jacquart Blanc de Blancs Extra-Brut

Cabillaud de ligne et raisins de mer
Shimeji et coquillages ivres de Champagne
Cod fish, Shimeji mushrooms and shellfish cooked in Champagne

Drappier Pinot Noir Brut Nature

Artichauts, ris de veau et Zitta
Cuinsinés dans une sauce au parmesan
Artichokes, sweetbread and Zitta pasta, cooked in a parmesan sauce

Eric Taillet Renaissance Blanc de 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