

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

Artichaut et tapioca cuisinés au citron confit
Emulsion de barigoule
Artichoke and tapioca cook with candied lemon, barigoule emulsion sauce
Tribaut Schloesser Blanc de Chardonnay Extra-Brut

Saint pierre de ligne et raisins de mer
Shimeji et coquillages ivres de Champagne
John dory fish, shimeji mushrooms and shellfish cooked in Champagne
Hugues Godmé - Blanc de Noirs

Artichauts, ris de veau et Zitta
Cuisinés dans une sauce au parmesan
Artichokes, sweetbread and Zitta pasta, cooked in a parmesan sauce
A et F Laval « Ut Prius » 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

Autograph

Longe de veau et anguille fumée taillés au couteau
Iodé de salicorne et feuille d'huître, relevé au daikon acidulé
Veal and smoked eel tartar, seaweed flavor with tangy radish

Zéphyr de langoustine, vin jaune et girolles
Scampi mousse, yellow wine sauce and girolle mushrooms

Lieu jaune de ligne grillé
Choux-fleur Graffiti cuits dans un beurre blanc au sureau
Grilled pollack fish with cauliflowers and elderflowers creamy sauce

Ris de veau braisé
Girolles au vin jaune, nectarines confites
Roasted sweetbread, girolles mushrooms with yellow wine juice and candied nectarines

La tartelette fraise Gariguettes de M. Deloffre et rhubarbe Valentine
Local Gariguettes strawberries pie with rhubarb

Servi pour l'ensemble de la table
Served for the whole table

120 euros