

Menu Déjeuner

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

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

Ou/Or

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

Cabillaud de ligne à la vapeur
Shimeji ivres de Champagne
Steamed cod fish, Shimeji mushrooms cooked in Champagne

Ou/Or

Longe de Cochon Ibérique
Carottes condimentées de vinaigre balsamique et moutarde de Reims
Roasted Iberian pork loin, 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
Émulsion de barigoule
Artichoke and tapioca cook with candied lemon, barigoule emulsion sauce

Pierre Gerbais Champ Viole - Chardonnay

Saint pierre de ligne poudré de sous bois
Shimeji et coquillages ivres de Champagne
John dory fish, Shimeji mushrooms and shellfish cooked in Champagne

Pierre Gerbais Les Grandes Côtes - Pinot noir

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

Pierre Gerbais Bochot - Pinot Meunier

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