

Georgette

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

Cabillaud de ligne à la vapeur
Shimeji et coquillages ivres de Champagne
Steamed cod fish, shimeji mushrooms and shellfish cooked in Champagne
Pierre Gerbais Les Grandes Côtes - Pinot Noir

Longe de Cochon Ibérique
Aubergines de M.Deloffre en différentes textures
Iberian Pork Loin, Eggplants from Mr. Deloffre in various textures
Pierre Gerbais Bachot - Pinot Meunier

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

75 euros
Menu avec accord Mets & Champagne 125 euros

Chanzy

Laissez-vous guider par le chef avec un menu en 4 services
Our Chef composed a menu for you with 4 courses

95 euros
Menu avec accord Mets Vins 150 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 parfumé 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

130 euros