

# Déjeuner

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

Saint Jacques en carpaccio - Vinaigrette d'extraction  
de poire

Scallops carpaccio - Pear extraction vinaigrette

Ou/Or

Moules de Bouchot - Nuage d'une marinière

Bouchot mussels - marinière cloud

\* \* \* \*

Merlan de ligne - Kombu'choux

Whiting fish - Cabbage sauce

Ou/Or

Selle d'agneau -

Extraction de carottes à la moutarde de Reims

Selle d'agneau - Carrots and Reims mustard

\* \* \* \*

Le chocolat «Bahibé» - Nectar de fèves torréfiées

«Bahibé» chocolate - Nectar of roasted cacao beans

Menu en 2 Séquences – 45 euros

Menu en 3 Séquences - 55 euros

*la grande Georgette*

«Mon équipe et moi même, vous invitons à découvrir  
un menu élaboré avec passion, en harmonie avec les saisons»

- Le Chef, Julien Raphanel -

Saint Jacques en carpaccio - Vinaigrette d'extraction de poire  
Scallops carpaccio - Pear extraction vinaigrette

\*\*\*

Moules de Bouchot - Nuage d'une marinière  
Bouchot mussels - Marinière foam

\*\*\*

Merlan de ligne - Kombu'choux  
Whiting fish - Cabbage sauce

\*\*\*

Bar de ligne et caviar Daurenki - Elixir du Jura  
Sea bass and Daurenki caviar - Jura elixir

\*\*\*

Selle d'agneau - Extraction de carottes à la moutarde de Reims  
Saddle of lamb - Carrots and Reims mustard juice

\*\*\*

Pré-Dessert

\*\*\*

La rûche de Mr et Mme Bernier - Réduction acidulée  
Honey from the region - citrus reduction

Menu en 4 Séquences - 75€ - Mets & Vins 130€

Menu en 5 Séquences - 95€ - Mets & Vins 170€

Menu en 6 Séquences - 135€ - Mets & Vins 230€

Notre équipe de sommellerie a imaginé votre repas en accord avec Vins & Champagnes