

D É J U N E R S U S E I N E

BULLE - *BUBBLE*

NM **Champagne brut** ~ DQUBIGNY

BLANC - *WHITE*

2017 **Cuxey-Duresses** ~ David MORET

ROUGE - *RED*

2016 **Saint-Émilion** de QUINTUS

150€ — 3 PLATS - *DISHES*

CHAMPAGNE, DEUX VINS, EAU MINÉRALE, CAFÉ & MIGNONNISES
CHAMPAGNE, TWO WINES, MINERAL WATER, COFFEE & DELICACIES

Royale de courge butternut

Butternut squash royale

**Pressée de gibier à plumes et foie gras de canard,
oignons de Roscoff**

Feathered game and duck foie gras layers, onions from Roscoff

OU - OR

Chair de tourteau, avocat et radis

Crab meat, avocado and radish

OU - OR

Escargots au beurre persillé, chou-fleur et cresson

Snails with parsley butter, cauliflower and watercress

Cookpot de légumes et fruits de nos maraîchers

Cookpot of vegetables and fruit from our farmers

OU - OR

Noix de Saint-Jacques dorées, endives braisées et sésame

Seared sea scallops, braised chicory and sesame

OU - OR

Paleron de veau fondant, garniture d'une blanquette

Tender chuck of veal, blanquette-style garnish

Café de notre Manufacture, chocolat et noix de coco

Coffee from our Manufacture; chocolate and coconut

OU - OR

Mangue, crème légère, brioche feuilletée

Mango, light cream and brioche

OU - OR

Paris tout chocolat au croustillant de pralin

Paris chocolate delight, crispy praline