

DÉJUNER SUR SEINE

BULLE - BUBBLE

NM **Champagne brut** ~ R.019 ~ LOLLIER

BLANC - WHITE

2021 **Quincy** ~ Terrasse des Grands Hommes
HENRI BOURGEOIS

ROUGE - RED

2014 **Margaux** ~ BLDSON D'ISSIN

160€ — 3 PLATS - DISHES

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

Royale de céleri-rave rafraîchie, tourteau et pomme verte
Chilled celeriac royale, crab and green apple

Bisque de homard à l'estragon, œuf bio mollet
Lobster bisque with tarragon, soft-boiled organic egg

OU - OR

Langoustines marinées, avocat et mangue, corail émulsionné
Marinated langoustines, avocado and mango, foamy coral

OU - OR

Asperges blanches au naturel, réduction d'une maltaise, caviar Kristal
*White asparagus in its natural way, maltese reduction
Kristal caviar*

Millet cuisiné aux épices douces, carottes multicolores cuites et crues
Millet cooked with soft spices, raw and cooked rainbow carrots

OU - OR

Cabillaud au naturel, chou-fleur rôti, sauce au Champagne légèrement iodée
*Cod in its natural way, roasted cauliflower,
lightly iodized Champagne sauce*

OU - OR

Epaule d'agneau au jus, aubergine confite et yaourt fumé
Lamb shoulder with jus, confit aubergine and smoked yogurt

Gnanas rôti à la vanille, condiment gingembre et coriandre
Pineapple roasted with vanilla, ginger and coriander condiment

OU - OR

Composition citrons et herbes fraîches
Lemon, lime, bergamot and fresh herb composition

OU - OR

Paris tout chocolat*, feuillantine et pralin
Paris chocolate and praline delight*

* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS - MADE IN OUR MANUFACTURES IN PARIS