

D É J U N E R S U R S E I N E

BULLE - *BUBBLE*

NM **Champagne** ~ Concordia
BIRONS DE ROTHSCHILD

BLANC - *WHITE*

2022 **Côtes-de-Provence** ~ Blanc et Or ~
CHÂTEAU MINUTY

ROUGE - *RED*

2018 **Pauillac** ~ FLEUR DE PÉDESCLUX

— 3 PLATS - *DISHES*

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

Déclinaison de cèpes, râpée de truffe noire

Cep variation, shaved black truffle

Œuf de poule bio mollet, betterave, cassis et oxalis pourpre

*Soft-boiled organic egg, beetroot, blackcurrant
and purple oxalis*

OU - OR

Daurade royale marinée à cru, agrumes et coriandre

Marinated raw gilt-head bream, citrus and coriander

OU - OR

Céleri rave en rémoulade, pomme verte et caviar Kristal

Rémoulade-style celeriac, green apple and Kristal caviar

Cookpot de riz torréfié, panais, roquette et raisins acidulés

*Cookpot of torrefied rice, parsnip, rocket leaves
and tangy grapes*

OU - OR

**Lotte grillée, poireau fondant et cazette,
garniture d'une grenobloise**

*Grilled monkfish, tender leeks and cazette,
grenobloise-style garnish*

OU - OR

**Suprême de volaille fermière rôti, topinambours,
sucs de cuisson au café**

*Roasted free-range chicken breast, Jerusalem artichokes,
cooking jus with coffee*

Pomme confite au cidre, levure fraîche et amandes

Apple confit with cider, fresh yeast and almonds

OU - OR

Composition agrumes et olives noires, glace huile d'olive*

*Citrus and black olive composition, olive oil ice cream**

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