

DÉJUNER SUR SEINE

BULLE - BUBBLE

NM **Champagne** ~ Impérial ~ MOËT & CHANDON

BLANC - WHITE

2022 **Bordeaux** ~
LE MERLE BLANC DE CHÂTEAU CLARKE

BLANC - WHITE

2022 **IGP Île-De-France** ~ Le Grand Lever
LD BOUCHE DU ROI

OU - OR

ROUGE - RED

2021 **Crozes-Hermitage** ~ Cléofane ~ NDTCHD CHDVE

BLANC - WHITE

2020 **Marsannay** ~ LOUIS LOTOUR

OU - OR

ROUGE - RED

2018 **Listrac-Médoc** ~ CHÂTEAU CLARKE

— 4 PLATS - DISHES

CHAMPAGNE, TROIS VINS, EAU MINÉRALE, CAFÉ & MIGNARDISES
CHAMPAGNE, THREE WINES, MINERAL WATER, COFFEE & DELICACIES

Déclinaison de cèpes, râpée de truffe noire

Cep variation, shaved black truffle

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

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

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

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*

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