

DÉJUNER SUR SEINE

BULLE - *BUBBLE* - 12.5cL
NM **Champagne** ~ Concordia
BIRONS DE ROTHSCHILD

BLANC - *WHITE* - 12.5cL
2022 **Chablis** ~ DOMAINE MOSNIER

ROUGE - *RED* - 12.5cL
2017 **Pomerol** ~ PROMESSE DE CHÂTEAU FAYOT

— 3 PLATS - *DISHES*

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

Déclinaison de petits pois, ciboulette et caviar Kristal
Green pea variation, shive and Kristal caviar

Œuf mollet, asperges vertes, ail des ours et truffe noire
Soft-boiled egg, green asparagus, wild garlic and black truffle

OU - OR

Langoustines rafraîchies, agrumes et herbes fraîches
Chilled langoustines, citrus and fresh herbs

OU - OR

Artichauts à la grecque, yaourt et menthe bergamote
Greek-style artichokes, yogurt and bergamot mint

Cookpot d'asperges blanches, morilles et oseille
Cookpot of white asparagus, morels and sorrel

OU - OR

Maigre à la vapeur, aubergine confite, sésame et basilic
Steamed meagre, confit aubergine, sesame and basil

OU - OR

Suprême de pintade fermière rôti, endive braisée, orange et curcuma
Roasted Guinea fowl breast, braised chicory, orange and turmeric

Composition agrumes et algues marines, sorbet citron
Citrus and seaweed composition, lemon sorbet

OU - OR

Fraises infusées au vin légèrement épicé, sorbet marbré
Strawberries infused in a lightly spiced wine, marbled sorbet

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

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST EN LIBRE ACCÈS ET CONSULTABLE CHEZ NOS ÉQUIPES
LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE UPON REQUEST, PLEASE ASK TO A MEMBER OF OUR TEAM