

DÉJUNER S U S E I N E

BULLE - *BUBBLE* - 12.5cL

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

BLANC - *WHITE* - 12.5cL

2021 **Côtes-du-Rhône** ~ Inopia
ROTEM & MOUNIR SOUMI

ROUGE - *RED* - 12.5cL

2020 **Bordeaux** ~ TEMPO D'ONGÉLUS

3 PLATS - *DISHES*

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

Petits pois, cardamome verte et oxalis pourpre

Green peas, cardamom and purple oxalis

Œuf mollet, asperges blanches, morilles et fèves

Soft-boiled egg, white asparagus, morels and fava beans

OU - OR

Daurade marinée à cru, caviar Kristal, fine gelée

Marinated raw gilt-head bream, Kristal caviar, delicate gelée

OU - OR

**Asperges vertes de Provence légèrement fumées,
roquette et pistache**

*Lightly smoked green asparagus from Provence,
pistachio and rocket*

**Cookpot d'oignons doux des Cévennes,
olives noires et levure torréfiée**

*Cookpot of soft onions from Cévennes,
black olives and torrefied yeast*

OU - OR

Maigre grillé, artichauts poivrades, bouillon des feuilles

Grilled meagre, baby artichokes, leaf broth

OU - OR

Suprême de volaille rôti, girolles et citron confit, vrai jus

Roasted chicken suprême, girolles and confit lemon, cooking jus

Variation pamplemousse, tapioca et thé blanc

Grapefruit composition, tapioca and white tea

OU - OR

Fraises au naturel, shiso pourpre et sorbet marbré

Strawberries in their natural way, purple shiso and marble sorbet

OU - OR

Paris tout chocolat*, caviar de vanille et glace amande

Paris chocolate and vanilla caviar delight, almond ice cream*

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

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