

EXCLUSIVEMENT AU DÉJEUNER

ONLY FOR LUNCH

POUR COMMENCER

Pâté en croûte de veau de la ferme de Challouet (49,1km) (origine France) (A,C,G,H,M,O)

Ris de veau, noix et foie de veau, foie gras, morilles, vin jaune du Jura, pistache, moutarde au moût de raison Clovis (21,2km)

Veal pâté en croûte from the Challouet farm (49.1km) (origin France) (A,C,G,H,M,O)

Veal sweetbreads, veal walnuts and liver, foie gras, morels, Jura yellow wine, pistachio, Clovis grape must mustard (21.2km)

Givry, Domaine Des Vignes, 2021, (Bourgogne rouge, Red Burgundy) 13.00

Œuf bio de Somepy-Tahure (43,86km) (A,C,G,H,M,O)

Velouté d'asperges blanche de Jean-Rémy Grenier à Vouzy (16,83km), noisettes, croûtons, Tomme des Ardennes de la fromagerie la Harnoterie (111,1km)

Organic eggs from Somepy-Tahure (43.86km) (A,C,G,H,M,O)

White asparagus soup from Jean-Rémy Grenier in Vouzy (16.83km), hazelnuts, croutons, Tomme des Ardennes from La Harnoterie farm (111.1km)

Chablis, Domaine Albert Bichot 2020, (Bourgogne blanc, white Burgundy) 12.00

POUR CONTINUER

Volaille jaune de Champagne à Caurel (28,07km)(origine France) (G,O)

Mousseline de lentillons rosés de la ferme de l'Alsontaine (45,08km), printanière de légumes, sauce suprême au vinaigre de chardonay

Yellow poultry from Champagne in Caurel (28.07km)(origin France) (G,O)

Mousseline pike lentils from the Alsontaine farm (45.08km), spring vegetables, supreme sauce with chardonay vinegar

Côteaux Champenois, domaine Perrot Batteux & filles, 2021, (Côteaux blanc, white Côteaux) 12.00

Risotto de fregola sarda façon primavera (A,G,O)

Asperges vertes, brocolinis, cebettes, chou kale, courgettes juvénilles, Parmigiano Regiano, roquette

Risotto of fregola sarda primavera style (A,G,O)

Green asparagus, young broccoli, cebettes, kale, babys zucchinis, Parmigiano Regiano, arugula

Crozes Hermitage "On the Rhone again", Julien Pilon 2022, (Rhône blanc, white Rhône valley) 10.00

DESSERTS

Café ou Thé gourmand (A,C,G,H)

Accompagné d'une farandole de mignardises

Coffee or tea gourmand(A,C,G,H)

Accompanied by a farandole of mignardises

Eclair du torréfacteur (A,C,G,H)

Chocolat fleur de Cao 70%, praliné sarrasin & café Arabica, chantilly tonka, écume mokaccino

Puff pastry of the roaster (A,C,G,H)

Cao flower chocolate 70%, buckwheat praline & Arabica coffee, tonka whipped cream, mochaccino foam

Banyuls Vintage VDN, Domaine Gérard Bertrand 2020, (Languedoc blanc, white Languedoc) 9.00