

MENU DÉCOUVERTE

Entre Bourgogne et Champagne

Truite de Vendresse, céleri, sarrasin

Trout, celery, buckwheat

Maigre, haricot, basilic

Stone bass, bean, basil

Volaille champenoise, sucrine, Comté

Champagne-style chicken, sucrine lettuce, Comté cheese

Amande, laurier, caviar

Almond, laurel, caviar

Derniers pas en douceur

Mini pastries

Menu proposé à 95€

Accord champagne 90€

*Tous nos prix sont en Euros, service et TVA inclus.
All our prices are in euros, including service charges and VAT.*



MENU

ÉCLAT DE NATURE

**Entre Bourgogne et
Champagne**

Tomate
Tomato

Carotte, miel
Carrot, honey

Cacio e pepe de céleri, Boule de Belp, poivre
Celery cacio e pepe, Belp cheese, black pepper

Chocolat, champignon, noisette
Chocolate, mushroom, hazelnut

Derniers pas en douceur
Mini pastries

Menu proposé à 85€



À LA CARTE

Tomate <i>Tomato</i>	27€
Carotte, miel <i>Carrot, honey</i>	28€
Truite de Vendresse, céleri, sarrasin <i>Trout, celery, buckwheat</i>	29€
Thonine, amande, framboise <i>Tuna, almond, raspberry</i>	32€

Cacio e pepe de céleri, Boule de Belp, poivre <i>Celery, Belp cheese, black pepper</i>	34€
Maigre, haricot, basilic <i>Stone bass, bean, basil</i>	42€
Volaille champenoise, sucrine, comté <i>Champagne-style chicken, sucrine lettuce, comté cheese</i>	45€
Boeuf, courgette, origan <i>Beef, zucchini, oregano</i>	48€

Pêche reine des prés <i>Peach and meadowsweet</i>	17€
Chocolat, champignon, noisette <i>Chocolate, mushroom, hazelnut</i>	18€
Cassis champagne <i>Blackcurrant Champagne</i>	19€
Amande, laurier, caviar <i>Almond, laurel, caviar</i>	26€

Tous nos prix sont en Euros, service et TVA inclus.
All our prices are in euros, including service charges and VAT.

