



MENU ÉLODIE

EN 5 TEMPS

60 €

OU

120 €

AVEC
L'ACCORD METS
& CHAMPAGNES

LES CUISSES DE GRENOUILLES
saisies, jus de persil et émulsion d'ail

LE TATAKI DE SAUMON
cuit à la flamme, Koshigaya,
condiment cacahuète
et poivre de Voastiperifery

LE LIEU JAUNE
cuit vapeur,
petits légumes de saison sélectionnés par
notre maraîcher Benoit Deloffre
et sabayon de Champagne

OU
LA VOLAILLE
DE LA FERME DAUTEUIL
cuite en deux façons, jeunes pousses
et sa sauce coquillage

LE PLATEAU DE FROMAGES
sélectionnés par nos soins
(en supplément 25€)

LA DOUCEUR PARFUMÉE
selon l'humeur du chef

LES FRUITS DE SAISON
sur un sablé et crème vanille



Cuvée Louis -
Champagne ELODIE D.

Cuvée Paul - Blanc de Blancs -
Champagne ELODIE D.

Résurgence Millésime 2007 -
Champagne ELODIE D.

Millésime 1995 -
Champagne Desbordes-Amiaud

Millésime 1990 -
Champagne Desbordes-Amiaud

Cuvée Rose - Rosé de Saignée -
Champagne ELODIE D.

Cuvée Marie - Demi Sec
Champagne ELODIE D.

MENU FABRICE

EN 7 TEMPS

100 €

OU

190 €

AVEC
L'ACCORD METS
& CHAMPAGNES

LES CUISSES DE GRENOUILLES
saisies, jus de persil et émulsion d'ail

LE FOIE GRAS MAISON
en opéra monté sur son pain d'épices
et recouvert de sa gelée de fruits de saison

LE HOMARD
accompagné de son caviar
et ses tomates de plein champ
sélectionnées par notre maraîcher Benoit Deloffre

LE BOEUF
DE LA FERME DE CHEVANCE
taillé dans le filet, cuit 12h,
avec son foie gras poêlé,
sa mousseline de carottes
et ses légumes de saison
sélectionnés par notre maraîcher Benoit Deloffre

LE PLATEAU DE FROMAGES
sélectionnés par nos soins

LA DOUCEUR PARFUMÉE
selon l'humeur du chef

LE FINGER
au chocolat et pralin



Cuvée Pierre -
Champagne ELODIE D.

Millésime 1989 -
Champagne Desbordes-Amiaud

Pinot Gris des Garennes -
Champagne ELODIE D.

Résurgence Millésime 2007 -
Champagne ELODIE D.

Millésime 1990
Champagne Desbordes-Amiaud

Cuvée Rose - Rosé de Saignée -
Champagne ELODIE D.

Cuvée Marie - Demi Sec
Champagne ELODIE D.