

Nos trois menus mettent en valeur les arômes de nos Champagnes grâce à une alliance subtile avec les créations de notre Chef, Prodip Turi. Par souci d'osmose et de convivialité, l'ensemble de la table se délectera du même nombre de temps.

 TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS MAISON AVEC PASSION
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE WITH PASSION

MENU
ROSE

40 €

*Menu servi
uniquement le midi
*Menu served
only at lunchtime

LE VELOUTÉ DE
CHAMPIGNONS, croûtons et
crème de noisettes
THE MUSHROOM VELOUTÉ,
croutons and hazelnut cream

LE PAVÉ DE TRUITE,
crozets façon risotto, sauce
au reblochon et épinards
THE TROUT FILLET,
crozets risotto-style,
Reblochon cheese and
spinach sauce

LA POIRE POCHÉE
au Champagne rosé,
crumble et glace au yaourt
THE ROSÉ CHAMPAGNE
POACHED PEAR
crumble and yogurt ice cream

MENU ÉLODIE
EN 5 TEMPS / 5-COURSE

85 €

OU
OR

145 €
AVEC
L'ACCORD METS
& CHAMPAGNES

L'AMUSE-BOUCHE,
selon l'humeur du Chef

L'ESCARGOT,
sélectionné par l'Escargot des Grands Crus
et oeuf parfait, crème de poireaux au céleri
et émulsion de citronnelle
Cuvée Pierre - Champagne ELODIE D.

LA NOIX DE SAINT-JACQUES,
mouseline de butternut, chou-fleur
et fleur de courgette, sauce Nantua
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

LE TROU CHAMPENOIS
ratafia et sa glace

LE BALLOTIN DE PINTADE,
de la ferme Dauteuil,
épinards et marrons, purée de topinambour,
carottes rôties au miel et épices, morilles,
jus de viande cuit au Champagne rosé
Millésime 1995 - Champagne Desbordes-Amiaud

L'ASSIETTE DE FROMAGES,
sélectionnés par nos soins
Millésime 1990 - Champagne Desbordes-Amiaud
(en supplément 25 €)

LE MI-CUIT À LA PISTACHE,
crèmeux chocolat blanc et glace à la pistache
Cuvée Marie - Demi Sec - Champagne ELODIE D.

AMUSE-BOUCHE,
according to the Chef's inspiration

THE SNAIL,
selected by L'Escargot des Grands Crus
with slow-cooked egg, celery leek cream
and lemongrass emulsion
Cuvée Pierre - Champagne ELODIE D.

THE SCALLOP,
butternut mouseline, cauliflower
and courgette blossom, Nantua sauce
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

THE TROU CHAMPENOIS,
ratafia with its ice cream

THE GUINEA FOWL BALLOTINE,
rom Dauteuil Farm, spinach and chestnuts,
Jerusalem artichoke purée, carrots roasted
with honey and spices, morels,
meat jus cooked with rosé Champagne
Millésime 1995 - Champagne Desbordes-Amiaud

THE CHEESE PLATE,
selected by us
Millésime 1990 - Champagne Desbordes-Amiaud
(supplement €25)

THE MOLTEN PISTACHIO CAKE
white chocolate cream and pistachio ice cream
Cuvée Marie - Demi Sec - Champagne ELODIE D.



RÉSERVEZ ICI
BOOK HERE

MENU FABRICE
EN 7 TEMPS / 7-COURSE

125 €

OU
OR

215 €
AVEC
L'ACCORD METS
& CHAMPAGNES

L'AMUSE-BOUCHE,
selon l'humeur du Chef

L'HUÎTRE,
tomates confites et sauce vierge
Cuvée Paul - Blanc de Blancs -
Champagne ELODIE D.

LE FOIE GRAS POÊLÉ,
chutney de fruits de saison, pain d'épices et figue
Millésime 1989 - Champagne Desbordes-Amiaud

LA LANGOUSTINE
ET CAVIAR KAVIARI PARIS,
mouseline de butternut, chou-fleur
et fleur de courgette, sauce Nantua
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

LE TROU CHAMPENOIS
ratafia et sa glace

LE FILET MIGNON DE VEAU,
purée de topinambours, carottes rôties
au miel et épices, morilles,
jus de viande cuit au Champagne rosé
Belle Âme Millésime 2011 -
Champagne ELODIE D.

L'ASSIETTE DE FROMAGES,
sélectionnés par nos soins
Millésime 1990 - Champagne Desbordes-Amiaud

LE MI-CUIT À LA PISTACHE,
crèmeux au chocolat blanc et glace à la pistache
Cuvée Marie - Demi Sec - Champagne ELODIE D.

AMUSE-BOUCHE,
according to the Chef's inspiration

THE OYSTER,
confit tomatoes and sauce vierge
Cuvée Paul - Blanc de Blancs -
Champagne ELODIE D.

THE PAN-SEARED FOIE GRAS,
seasonal fruit chutney, gingerbread and fig
Millésime 1989 - Champagne Desbordes-Amiaud

THE LANGOUSTINE
AND KAVIARI PARIS CAVIAR,
butternut mouseline, cauliflower
and courgette blossom, Nantua sauce
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

THE TROU CHAMPENOIS,
ratafia with its ice cream

THE VEAL TENDERLOIN,
Jerusalem artichoke purée, carrots roasted
with honey and spices, morels,
meat jus cooked with rosé Champagne
Belle Âme Millésime 2011 -
Champagne ELODIE D.

THE CHEESE PLATE,
selected by us
Millésime 1990 - Champagne Desbordes-Amiaud

THE MOLTEN PISTACHIO CAKE,
white chocolate cream and pistachio ice cream
Cuvée Marie - Demi Sec - Champagne ELODIE D.

/!\ Notre carte est susceptible d'évoluer (sous réserve de disponibilité et de modifications)
/!\ Our menu is subject to change (subject to availability and modifications)

*La liste des allergènes est disponible sur demande. / The list of allergens is available on request.

MENU VÉGÉTARIEN - 5 TEMPS - 95€
VEGETARIAN MENU - 5 COURSES - €95