

Nos menus subliment nos Champagnes à travers des accords raffinés avec la cuisine du Chef Prodip Turi. Afin de préserver l'équilibre de l'expérience, l'ensemble de la table choisit le même nombre de plats.

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

**MENU
ROSE**

50 €

*uniquement le midi
*only at lunchtime

**LE VELOUTÉ
DE PETITS POIS GLACÉS,**
stracciatella
et tartine de Chioggia
**CHILLED GREEN PEA
VELOUTÉ,**
stracciatella and Chioggia
beetroot toast

LA LOTTE,
fregola sarda et émulsion
de parmesan au safran
MONKFISH,
fregola sarda and saffron
parmesan emulsion

**LE TROU CHAMPENOIS,
& mini chou**
à la crème Mornay
"TROU CHAMPENOIS",
& mini chou
with Mornay cream

LA RHUBARBE CONFITE,
épices douces et vin rouge,
sorbet rhubarbe et fraise
POACHED RHUBARB,
sweet spices and red wine,
rhubarb and strawberry sorbet

MENU ÉLODIE
EN 5 TEMPS / 5-COURSE

95 €

OU
OR

155 €

**AVEC L'ACCORD
METS & CHAMPAGNES**

L'AMUSE-BOUCHE,
selon l'humeur du Chef
Cuvée Pierre - Champagne ELODIE D.

AMUSE-BOUCHE,
according to the Chef's inspiration
Cuvée Pierre - Champagne ELODIE D.

L'OMBLE CHEVALIER,
marinade à la betterave crapaudine,
pomme Granny Smith et wakame en rémoulade,
émulsion de Champagne et sumac
Cuvée Paul - Champagne ELODIE D.

ARCTIC CHAR,
marinated with Crapaudine beetroot,
Granny Smith apple and wakame remoulade,
Champagne and sumac emulsion
Cuvée Paul - Champagne ELODIE D.

L'ESPADON MI-CUIT,
mosaïque d'asperges et petits pois, sauce ail
des ours et kombu influencé par sauce soja
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

SEARED SWORDFISH,
asparagus and green pea mosaic, wild garlic
and kombu sauce with a soy-inspired touch
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

LE TROU CHAMPENOIS
& mini chou à la crème Mornay

"TROU CHAMPENOIS",
& mini chou with Mornay cream

LE MAGRET DE CANARD ROSÉ DE
L'AUBERGE DE SAINT FERGEUX,
mille-feuille de céleri, tartufata, girolles,
mousseline de champignons et jus de viande
réduit au Champagne rosé
Belle Âme - Millésime 2012
Champagne ELODIE D.

ROSÉ DUCK BREAST
FROM AUBERGE DE SAINT FERGEUX,
celeriac mille-feuille, tartufata, girolle mushrooms,
mushroom mousseline and Champagne rosé reduction
Belle Âme - Millésime 2012
Champagne ELODIE D.

LE PRÉ-DESSERT

PRE-DESSERT

LA PAVLOVA,
aux fruits rouges
Cuvée Marie - Demi Sec - Champagne ELODIE D.

PAVLOVA
with red berries
Cuvée Marie - Demi Sec - Champagne ELODIE D.

L'ASSIETTE DE FROMAGES, sélectionnés par nos soins / **THE CHEESE PLATE,** selected by us
Millésime 1990 - Champagne Desbordes-Amiaud
(en supplément 25 € avec tous nos menus / an additional €25 with all our menus)



RÉSERVEZ ICI
BOOK HERE

MENU FABRICE
EN 7 TEMPS / 7-COURSE

135 €

OU
OR

225 €

**AVEC L'ACCORD
METS & CHAMPAGNES**

L'AMUSE-BOUCHE,
selon l'humeur du Chef
Cuvée Pierre - Champagne ELODIE D.

AMUSE-BOUCHE,
according to the Chef's inspiration
Cuvée Pierre - Champagne ELODIE D.

LE THON ROUGE,
espuma de noix de coco, citron,
arômes de fruits exotiques influencés par notre Chef
Cuvée Paul - Champagne ELODIE D.

BLUEFIN TUNA,
coconut espuma, lemon,
exotic fruit notes inspired by our Chef
Cuvée Paul - Champagne ELODIE D.

LE FOIE GRAS MAISON AU TORCHON,
chutney de fruits de saison,
accompagné de ses pickles
Millésime 1989 - Champagne Desbordes-Amiaud

HOMEMADE FOIE GRAS
AU TORCHON,
seasonal fruit chutney, served with pickles
Millésime 1989 - Champagne Desbordes-Amiaud

LE TURBOT
ET CAVIAR KAVIARI PARIS,
marinade à la betterave crapaudine,
pomme Granny Smith et wakame en rémoulade,
émulsion de Champagne et sumac
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

TURBOT
AND KAVIARI PARIS CAVIAR,
Crapaudine beetroot marinade,
Granny Smith apple and wakame remoulade,
Champagne and sumac emulsion
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

LE TROU CHAMPENOIS
& mini chou à la crème Mornay

"TROU CHAMPENOIS",
& mini chou with Mornay cream

LE FAUX-FILET
DE CHAMPAGNE-ARDENNE,
mille-feuille de céleri, tartufata, girolles,
mousseline de champignons et jus de viande
réduit au Champagne rosé
Belle Âme Millésime 2012 -
Champagne ELODIE D.

BEEF SIRLOIN FROM
CHAMPAGNE-ARDENNE,
celeriac mille-feuille, tartufata,
girolle mushrooms, mushroom mousseline
and Champagne rosé reduction
Belle Âme Millésime 2012 -
Champagne ELODIE D.

FROMAGES,
imaginés par notre Chef
Millésime 1990 - Champagne Desbordes-Amiaud

CHEESES,
imagined by our Chef
Millésime 1990 - Champagne Desbordes-Amiaud

LE PRÉ-DESSERT

PRE-DESSERT

LA PAVLOVA,
aux fruits rouges
Cuvée Marie - Demi Sec - Champagne ELODIE D.

PAVLOVA
with red berries
Cuvée Marie - Demi Sec - Champagne ELODIE D.

MENU VÉGÉTARIEN - 5 TEMPS - 105€
VEGETARIAN MENU - 5 COURSES - €105

 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.