

MENU DÉJEUNER

Printemps/Spring 2019

195 €

N.M. - Champagne - Selection Alain Ducasse

2016 - Sancerre - Domaine Vacheron

2013 - Costières de Nîmes - Scamandre  
Domaine Renouard

*Bouchée croustillante de chèvre frais à l'oseille*  
*Fresh goat cheese and sorrel crispy "amuse-bouche"*

*Radis à croquer*  
*Radish to crunch*

*Homard, avocat, feta*  
*Lobster, avocado, feta cheese*

*Volaille de la ferme de Culoiseau,*  
*légumes primeurs, condiment citron*  
*Chicken from Culoiseau farm,*  
*early vegetables, lemon condiment*

*Citron vert givré*  
*Lime fruit*

*Bananes cuites et crues, citron et poivre vert*  
*Raw and cooked banana, lemon and green pepper*

*Mignardises*  
*Delicacies*