

ENTRÉES

Jambon cuit de Reims, mâche et pickles de légumes Reims pressed and cooked ham, mixed greens and pickles	LACTOSE FREE	
		24€
Velouté de potiron graines de courge, noisette, crème fraîche au romarin Pumpkin velouté, pumpkin seeds hazelnut and rosemary scented crème fraîche	GLUTEN FREE - VEGGIE	
		22€
Crabe concombre en condiment, sucrine, mayonnaise aux agrumes Crab, cucumber condiment romaine lettuce, citrus mayonnaise	GLUTEN FREE - LACTOSE FREE	
		35€

Mâche, truffe Melanosporum râpée, parmesan et vieux balsamique Lamb's lettuce, sliced Melanosporum truffle, parmesan and aged balsamic vinegar	GLUTEN FREE - VEGGIE	
		48€
Huîtres Gillardeau n°3, par 6 ou 12 beurre d'algue et vinaigre de Reims Gillardeau oysters N°3, half a dozen seaweed butter and Reims vinegar	GLUTEN FREE	
		29 / 54€

Burrata des Pouilles jeunes pousses, tomates cerises marinées, pesto et pistache Apulian Burrata, baby greens, marinated cherry tomatoes, pesto and pistachio	GLUTEN FREE - VEGGIE	
		28€

Œuf parfait, purée de céleri fumée champignon de Paris brun, écume aux céréales Onsen egg, smoked celeriac purée, brown mushroom and cereal foam	VEGGIE	
		26€

SAUMON & CAVIAR

Saumon BIO fumé tranché main Petrossian crème raifort et blinis Hand-sliced smoked organic salmon from Petrossian horseradish cream and blinis		
		42€
Caviar Oscière Royal Petrossian 30g ou 50gr condiments et blinis Royal Ossetra caviar from Petrossian 30g or 50g condiments and blinis	155 / 240€	
Supplément caviar Oscière Royal Petrossian 7gr Additional Royal Ossetra caviar from Petrossian 7gr		
		25€

PLATS

Dos de cabillaud rôti, lentillons BIO en ragoût, sauce champagne Roasted cod with organic lentil ragout, Champagne sauce	GLUTEN FREE	
		35€
Noix de Saint-Jacques au beurre d'algue, tombée de poireau pomme safranée, beurre blanc et œufs de truite Sea scallops in seaweed butter, leek and saffron potato, butter sauce and trout roe	GLUTEN FREE	
		43€

Turbotin parfumé aux aromates à partager légumes de saison, pomme purée, beurre citronné aux herbes Aromatic whole turbot for two seasonal vegetables, potato purée, lemon butter sauce with fresh herbs	GLUTEN FREE	
	Prix selon le marché	Market price

Volaille champenoise fumée au foin praliné noisette et légumes oubliés, jus au thym citron Hay smoked chicken from Champagne hazelnut praline and heirloom vegetables, lemon thyme gravy	GLUTEN FREE	
		43€

Epaule d'agneau confite, pois gourmand et brocoli jus relevé à l'estragon et citron confit Confit lamb shoulder, snow pea and broccoli, tarragon pan sauce, candied lemon	GLUTEN FREE	
		42€

Tournedos façon Rossini, lard de Colonnata pomme purée, cresson Beef tenderloin Rossini-style, Lardo di Colonnata potato purée, watercress	GLUTEN FREE	
		89€

Filet de bœuf Charolais Label Rouge flambé au cognac tombée d'épinards, pommes fondantes et gaufrettes, sauce poivre Label Rouge Charolais beef fillet, flambéed with cognac wilted spinach, fondant potatoes and crisps, peppercorn sauce	GLUTEN FREE	
		56€

Suggestion du Chef Chef's recommendation	Prix selon le marché	
		Market price

PÂTES & RISOTTO

Linguine et homard bleu breton, homardine aux agrumes Brittany blue lobster and linguine pasta, lobster and citrus sauce Pêche Durable / Sustainable Fishing		
		68€
Risotto à la truffe noire Melanosporum Melanosporum black truffle risotto	GLUTEN FREE - VEGGIE	
		58€
Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic Rigatoni al pomodoro, stracciatella and basil	VEGGIE	
		38€
Spaghetti alla carbonara, truffe Melanosporum et guanciale Spaghetti alla carbonara, Melanosporum truffle and guanciale		
		72€

AUTRES ACCOMPAGNEMENTS

Salade de jeunes pousses Légumes de saison Frites Pomme purée	Baby greens salad Seasonal vegetables French fries Mashed potatoes	10€
--	---	-----

FROMAGES

Sélection de fromages affinés Matured cheese selection	16€
---	-----

DESSERTS

Millefeuille chocolat Caribbean chocolate	Caraïbe 66% et noix de macadamia 66% and macadamia nut millefeuille	18€
Profiteroles, vanille de Madagascar et gavotte craquante Madagascar vanilla profiteroles and <i>gavotte</i> crisp		18€

Tartelette aux poires de la Champagne façon tatin crème onctueuse à la fève de tonka Pear from Champagne tatin-style tartlet smoothy tonka bean cream	17€
---	-----

Clémentine corse pochée et flambée au marc de champagne sablé breton et glace au Cognac VSOP Corsican tangerine poached and flambéed with marc de Champagne Brittany shortbread and VSOP Cognac ice cream	38€ pour deux personnes for two people
--	--

Fraîcheur pomme poire – fruits frais et sorbets Apple and pear – fresh fruits and sorbets	GLUTEN FREE - VEGAN	16€
--	---------------------	-----

