



Joyeuse Fête Nationale !

DÉJEUNER DU DIMANCHE 14 JUILLET

Velouté de petits pois français à la menthe poivrée
French green peas velouté with peppermint

~

Tataki de thon rouge, truffe d'été de Charente
Red tuna tataki, Charente summer truffle

~

Suprême de volaille de Champagne, chimichurri de tomates confites
poêlée de girolles et grenailles à l'estragon
*Champagne Chicken suprême, candied tomato chimichurri sauce
sauteed chanterelle and tarragon new potatoes*

~

Sorbet framboise yuzu et compotée de framboises de la Champagne
Yuzu and raspberry sorbet, Champagne raspberry compote

~

Tarte aux groseilles, miel de nos ruches et sorbet groseille
Redcurrant tart, honey from our beehives and redcurrant sorbet

Proposé au tarif de 120€ par personne (hors boisson). Prix TTC, service compris.
Menu élaboré par Chef Christophe Raoux et Cheffe Claire Santos Lopes.

*Available at the rate of 120 euros per person (excluding beverages). Net prices, VAT included.
Menu elaborated by Chef Christophe Raoux and Cheffe Claire Santos Lopes.*