

Au Billet

Les Planches /15€

Du **Charcutier** /sélection de salaisons d'artisan

Du **Fromager** /sélection de fromages locaux ...ou pas

Les Grosses Pieces (à partager ...ou pas)

Cote de Boeuf /VF 57€

Jambon 100% Iberico au Gramme

50gr 17€

75gr 25€

Le Caviar

Oscietre 30gr

41,5€

Vintage 50gr

79,5€

Pain de Qualité Maison Baillet

Jambon 100% Iberico /pan con tomata

Burrata fumée Maison /Huile d'olive aux herbes
(Supplément Caviar Oscietre 15€)

Lentillons de Champagne /Jambon de Reims /Mayo Lies de Saké

Homard / Fromage blanc des Limousins / Caviar
(supplément 5€)

tartar

Foies gras Poêlés /crème de Maïs

(Accompagnement selon la saison)

(Supplément sélection de Fromages 8€)

Fruits Rouges Ratafia de Champagne Julien Chopin /glace yaourt

Brownie Cacao Pérou /chantilly à la craie d'AY

Fromage Blanc / Yuzu / Sésame toasté

(Ratafia Julien Chopin 8€)

Programme Cuisine

Entrée/Plat/Dessert 35€

Entrée /Plat ou Plat/Dessert 29€

Au Billet

Les Planches /15€

Du **Charcutier** /sélection de salaisons d'artisan

Du **Fromager** /sélection de fromages locaux ...ou pas

Les Grosses Pieces (à partager ...ou pas)

Cote de Boeuf /VF 57€

Jambon 100% Iberico au Gramme

50gr 17€

75gr 25€

Le Caviar

Oscietre 30gr

41,5€

Vintage 50gr

79,5€

Pain de Qualité Maison Baillet

Jambon 100% Iberico /pan con tomata

Burrata fumée Maison /Huile d'olive aux herbes
(Supplément Caviar Oscietre 15€)

Lentillons de Champagne /Jambon de Reims /Mayo Lies de Saké

Homard / Fromage blanc des Limousins / Caviar
(supplément 5€)

Tartare de Bœuf Sauce soja Millésime 2013

Foies gras Poêlés /crème de Maïs

(Accompagnement selon la saison)

(Supplément sélection de Fromages 8€)

Fruits Rouges Ratafia de Champagne Julien Chopin /glace yaourt

Brownie Cacao Pérou /chantilly à la craie d'AY

Fromage Blanc / Yuzu / Sésame toasté

(Ratafia Julien Chopin 8€)

Programme Cuisine

Entrée/Plat/Dessert 35€

Entrée /Plat ou Plat/Dessert 29€

Egg Bio / truffle /Ham from Reims

Cauliflower velouté / Piémont Hazelnut
(Caviar Oscietre 15€)

Crayfish /sweet and sour Vinaigrette
Truffle Mayonnaise

Trout Tarragon Champagne Leboeuf

Beef Cheek cooked for 12heures "like Granny"

Quail breast / Foie gras Sauce IGP

(seasonal garnish)
Supplément Trufle Noire Mélando 25€

(supplément cheese 6€)

Apple Confit /Marc Sorbet Maison Goyard

AOP Bronte Pistachio Cream

Fondant Maison Baillet

Programme

Cuisine

Starter/Main/Desert 32€

Starter/Main or Main/Dessert 29€

Ensemble

Les Planches

15€

Du Charcutier /sélection of cured meat

Du Fromager /sélection of local cheese

Les Recettes Apéritives

8,5€

Sardinade / sardin pâté

Truffade de la Maison /olive and truffle tapenade

Poichichade Poutargue
humous with cured fish roe

Le Caviar

Oscietre 30gr

41,5€

Vintage 50gr

79,5€

Quality Bread from Maison Baillet

***all product used in the menu are available in the Delicatessen area**

