

Menu tout Champagne

Ce dimanche 1er mars à midi

Au vu du succès remporté par les quatre dîners précédents, Doriane et Bjorn vous proposent leur sélection rigoureuse de champagnes de récoltants-manipulants pour accompagner le menu concocté par Bertrand et son équipe. Ce menu est servi pour l'ensemble des convives avec la sélection de champagnes ou de vins pour ceux d'entre vous qui n'êtes pas champagne. Pensez à réserver.

Mise en bouche de saison

Découvrez 4 champagnes 1er cru de la maison Jean-Pierre Patigny de Hautvillers

Champagne 1 - Cuvée Blanc de Blancs - 100 % Chardonnay

Tartare de saumon frais Label Rouge, glace iodée
mousseline de chou-fleur, pain citronné toasté

Champagne 2 - Cuvée Réserve - 40 % Chardonnay ; 40 % Pinot Noir ; 20 % Meunier

Foie gras de canard, truffe d'hiver en glace et râpée
céréales torréfiées

Champagne 3 - Cuvée Prestige - 50 % Chardonnay ; 50 % Pinot Noir

Suprême de volaille « Pattes Noires » lardé à basse température
champignons blonds, légumes racines, jus épicé

Champagne 4 - Cuvée Rosé - 100 % Pinot Noir

Île flottante à la vanille de Tahiti et amandes grillées

Menu : 58,00 € hors boissons, hors suppléments
48,00 € avec la dégustation de champagne
30,00 € accompagné de vins français

Réservation souhaitée au 056/ 33 22 07

