

# MENU CHAMPAGNE

Cannelloni de Légumes Thai,  
Huîtres Gillardeau, Bouillon de Légumes  
**Fleur de Champagne 1er Cru**

L'Oursin lové, Bulles et Agrumes  
**Clos des Bouveries 1er Cru 2008**

La Brioche toastée, Jaune d'œuf,  
Hollandaise au Champagne comme une Plume et Caviar  
**Duval Leroy Brut Réserve**

Le Merlu de ligne, Croûte de Pomelos,  
Jus de Volaille, Tarte aux Poireaux rôtis  
**Blanc de Blancs 1er Cru 2008**

Le Choux farci de Faisan  
Légumes d'Hiver, Bouillon léger de Paris Bouchons  
**Cuvée MOF Sommeliers 1er Cru**

Granité de Champagne et Agrumes

Le Feuilleté Crousti-Sésame,  
Écume Champagne, Sorbet Pomme acidulée  
**Rosé Prestige 1er Cru**

CE MENU VOUS EST PROPOSÉ AU TARIF DE  
250€ PAR PERSONNE EN ACCORD METS ET CHAMPAGNE

TOUTE RÉSERVATION DE TABLE DEVRA S'ACCOMPAGNER D'UN  
VERSEMENT D'ARRHES DE 300€

