



DINER CHAMPAGNE

Champagne Duval-Leroy x Chapelle Saint Martin

Une approche gastronomique de l'accord Mets & Vins

Cannelloni de Légumes Thaï,
Huîtres Gillardeau, Bouillon de Légumes
Fleur de Champagne Premier Cru

L'Oursin lové, Bulles et Agrumes
Clos des Bouveries Premier Cru 2008

La Brioche toastée, Jaune d'œuf
Hollandaise au Champagne comme une plume et Caviar
Brut Réserve

Le Merlu de ligne,
Amandes Fraîcheur, Jus de Volaille,
Tarte aux Poireaux rôtis
Blanc de Blancs Premier Cru 2008

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

Granité de Champagne et Agrumes

Le Feuilleté Crousti-Sésame,
Écume Champagne, Sorbet Pomme acidulée
Rosé Prestige Premier Cru

CE MENU VOUS ET PROPOSÉ AU TARIF DE 250 C PAR PERSONNE EN ACCORD METS & CHAMPAGNE

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