



— MAISON —  
**BELLE EPOQUE**

- Menu créé et réalisé par Sébastien Morellon,  
Chef de la Maison Belle Epoque -

- **PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS** -

Crème de caviar osciètre, radis, brocoli.  
Gelée de crevettes grises, couteaux, coques et amandes coquillages.  
Consommé forestier, amande caramélisée, câpre soufflée.  
Dé de foie gras rouge.

- **PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS 2012** -

Noix de Saint-Jacques d'Erquy,  
pamplemousse thaï poché dans un beurre doux au curcuma.  
Salade Félicia.

- **PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 2014** -

Poularde de Bresse.  
Suprême rôti sur le coffre, taillé, enrobé d'un jus citronné.  
Lard de Colonnata, poireau rôti.  
Gras de cuisse et légumes racines en gelée,  
salade d'endive à l'huile de noix.

- **PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSÉ 2013** -

Chantilly de Vacherin, réduction de jus de raisin.  
Copeaux de vieux Comté, pâte de coing, mâche.

Parfait glacé à la grenade, gavotte.  
Panna-cotta à la truffe blanche d'Alba.  
Marron glacé, caramel déglacé au vieux balsamique.