

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

- PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS -

Crème de caviar oscière, 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.