MAISON
BELLE EPOQUE

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

- Perrier-Jouët Blanc de Blancs -

Gambero rosso, pointe d'asperge verte,
velouté onctueux, bettes maritimes.
Sorbet à l'huile d'olive Castillo, gelée de citron.

Crème de caviar oscietre, tartare de bœuf aux cébettes.

- Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2012 -

Langoustine rôtie à la poudre d'orange, pousses d'épinard,
lentillons de champagne craquants.
Paris boutons, brunoise de céleri branche, herbes fraîches.

Bouillon Zezette, foie gras de canard poché,
brandade de cabillaud, légumes verts.

- Perrier-Jouët Belle Epoque 2014 -

Ravioles d'oignons doux des Cévennes,
artichauts croustillants.

Œuf Belle Epoque.

- Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2013 -

Bœuf wagyu grillé, sauce violine.
Pommes dauphine, copeaux de Comté.

Pomme Royal Gala.
Quartier poché à l'hibiscus, compote caramélisée,
sorbet blanc, pulpe de fruits de la passion.

Pain de Gênes cuit au moment.
Salade d'oranges au caramel.

Drink responsibly