



— MAISON —
BELLE ÉPOQUE

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

- **PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS 2014** -

Panna-cotta d'asperge blanche à l'estragon, éclats de noisettes.
Les pointes tièdes, chair de crabe liée de sauce hollandaise.
Consommé clarifié, perle d'orange.

- **PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE BLANC DE BLANCS 2014** -

Darne de turbot badigeonnée de miso blanc au mirin,
pommes de terre nouvelles ;
Bouillon d'algues kombu au soja millésimé.
Palourdes en gelée, soja frais à l'anguille fumée.

- **PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE 2015** -

Rouelles de homard bleu à la réglisse, navets fânes ;
pousses d'épinards et feuilles de capucine.
Morilles fraîches liées de la bisque du homard et petits pois.
Œuf poché à 67° C gratiné au comté.

- **PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE ROSÉ 2013** -

Cœur de filet de bœuf wagyu grillé,
fondue d'oignons doux à l'ail noir.
Jeunes poireaux au caviar.

- **PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE ROSÉ 2013** -

Mille-feuille brut : mousseline au citron et kirsch.
Fraises : enrobées d'un sirop, sorbet, compote de rhubarbe.

Raviole de pruneau d'Agen, gelée de pomme fruit,
tiges cristallisées et pollen de fenouil.