

# MENU PRINTEMPS

en accord avec deux cuvées Perrier-Jouët

80 €

## AMUSE-BOUCHE

Tartelette de tourteau

*Voile de yuzu & poudre de combawa*

## ENTRÉE

Pressé de saumon mariné, crème de concombre et amandes blanches

*Huile de livèche, tuile de brioche & fleurs du jardin*

***Perrier-Jouët Blason Rosé***

## PLAT

Filet de volaille champenoise rôti

*Sauce suprême au champagne, asperges vertes & estragon*

***Perrier-Jouët Grand Brut***

## DESSERT

Pavlova de printemps

*Fraises, crème mascarpone au sureau, meringue  
moelleuse & madeleine imbibée au thé blanc*

## MIGNARDISES

Financier au miel du jardin

Chocolat

*Prix TTC / Service inclus*