

MENU PRINTEMPS

en accord avec trois cuvées Perrier-Jouët

120 €

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

Saumon confit
tagliatelles végétales de daikon, crème au petit lait & tartare d'algues

Perrier-Jouët Blason Rosé

Ravioles à la ricotta
petits pois, émulsion vanillée & oseille

Perrier-Jouët Blanc de Blancs

PLAT

Filet de volaille & asperges rôties
oignon confit infusé au thé blanc & sauce soubise

Perrier-Jouët Grand Brut

DESSERT

Fraises & crème légère
vinaigrette à la fraise & gelée de vinaigre de sureau

MIGNARDISES

Prix TTC

3 verres de Perrier-Jouët de 14 cl = 4,2 unités d'alcool

LES ALLERGÈNES

Amuse-bouche
céréales contenant du gluten, poissons & lait

Saumon confit
poissons & lait

Ravioles à la ricotta
céréales contenant du gluten, œufs, poissons, lait & soja

Filet de volaille & asperges rôties
céleri, céréales contenant du gluten, œufs & lait

Fraises et crémeux au citron
œufs & lait

UNITE D'ALCOOL

L'unité d'alcool mesure la quantité d'alcool pur contenu dans un volume
donné de boisson alcoolisée.

1 unité d'alcool = 10g d'alcool pur = 1 verre d'alcool standard

En France, la valeur repère de consommation d'alcool chez l'adulte,
quel que soit le sexe, a été établie à 10 verres d'alcool standard par semaine,
maximum, sans dépasser 2 verres standards par jour.