

*Menu inspiré par Pierre Gagnaire,
Crée et réalisé par Sébastien Morellon,
Chef de la Maison Belle Epoque.*

Perrier-Jouët Blanc de blancs

*Langoustine rôtie, réduction de cidre, graines de sarrasin,
fondue d'oignons doux aux poires,
Langoustine crue, réduction de pamplemousse au mirin,
Consommé, ravioli à la coriandre, côte de romaine.*

Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2017

*Blanc de Saint-Pierre laqué d'un suc d'orange au curcuma,
Carottes fanes grillées, mimolette râpée, poivrons rouges.*

Perrier-Jouët Belle Epoque Brut 2016

*Œuf Hervé This, cèpes et noisettes torréfiées,
Sorbet Forestier, chutney de quetsches.*

Cuvée Découverte

*Suprême de volaille de Culoiseau grillé au bichotan,
mousseline d'artichaut et pousses d'épinard ;
Foie gras poché, bouillon de haricots blancs au vadouvan,
feuilles de capucine*

Cuvée Découverte

Gâteau Belle-Époque

*Glace à la vanille de Madagascar,
Mirabelles compotées et caramel déglacé
au champagne Perrier-Jouët Grand Brut*