

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

Perrier-Jouët Blanc de Blanes

*Noix de St Jacques croustillante, oignons doux des Cévennes,
Priestley de Saint Jacques, fondue d'endives aux raisins blonds,
Carpaccio de Saint Jacques, fleur de sel, clémentines et pamplemousses.*

Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blanes 2017

*Pavé de lieu jaune, miso blanc et radis multicolores,
mousseline de pommes de terre et algues du Croisic.*

Perrier-Jouët Belle Epoque 2016

*Œuf mollet, sauce Périgueux,
chou braisé et mâche.*

Perrier-Jouët Belle Epoque Florescence 2015

*Fines aiguillettes de canard, bigarade d'orange,
poires et navets braisés,
purée de radicchio et noisettes aux dattes.*

Perrier-Jouët Belle Epoque Florescence 2015

*Parfait glacé au sésame noir, pâte de pruneau au Cognac Martell,
crème anglaise à la vanille.*

*Granité au champagne Perrier-Jouët, infusion gélifiée de pitaya,
kumquats confits et orange sanguine.*