

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

Perrier-Jouët Blanc de Blancs

*Cannelloni d'asperges blanches et chou rave,
crème de caviar beluga aux lentilles vertes,
mayonnaise au tourteau ;
Toast Melba de couteaux et purée de chou-fleur ;
Consommé d'asperges vertes à l'estragon et navets.*

Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2018

*Pavé de bar, crème de laitue braisée,
cheddar fermier, girolles, fèves et petits pois.*

Perrier-Jouët Belle Epoque 2016

*Œuf 64°, sauce hollandaise au miso,
riz basmati aux raisins blonds,
pousses d'épinards, céleri et coriandre fraîche.*

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2014

*Côte de veau frottée de nigelle et cumin,
tomate Piero, champignons et citrons confits,
côtes de blette et aubergine à l'ail noir.*

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2014

Biscuit à la rose.

*Parfait glacé à la pistache de Sicile, amarena,
caramel décuît au vinaigre balsamique.*