

# MENU PRINTEMPS

en accord avec trois cuvées Perrier-Jouët

€ 130

## *Perrier-Jouët Blanc de Blancs*

Asperges vertes & oeuf parfait  
sobacha soufflé & oeufs de truite

## *Perrier-Jouët Grand Brut*

Tartare de saumon fumé sabayon à  
l'orange & pousses marines

Volaille champenoise rôtie  
sauce poulette au lait de coco & blettes

## *Perrier-Jouët Blason Rosé*

Croustillant au sésame & fraises  
crème à la camomille

*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*

Asperges vertes & oeuf parfait

*céréales contenant du gluten, œufs, poissons & soja*

Tartare de saumon fumé

*œufs, poissons & lait*

Volaille champenoise rôtie

*céleri, poissons & lait*

Croustillant au sésame & fraises

*céréales contenant du gluten, œufs, lait & sesame seeds*

Mignardises

*milk*

## 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.