

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

Perrier-Jouët Blanc de Blancs

*Terrine de rouget de roche en gelée, émincée de fenouil à l'anis étoilé,
marinière de coquillages, jeunes poireaux.*

Tartelette de chantilly de foie gras de canard, poivrons rouges confits.

Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2018

*Fricassée de homard bleu au beurre demi-sel,
cocos de Paimpol et carottes fanes.*

*Rillette des morceaux modestes à l'estragon, feuilles de capucine.
Bisque au cognac Martell X.O.*

Perrier-Jouët Belle Epoque 2016

*Raviole de ricotta à la tomate, girolles ;
Bouillon Zézette.*

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2014

*Fines aiguillettes de pigeon enrobées d'une bigarade au cassis ;
Fruits et légumes grillés, purée d'artichaut aux noisettes torréfiées.*

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2014

*Parfait glacé framboise aux amandes fraîches, fruits rouges macérés
dans un sirop de pamplemousse, fine feuille de chocolat dulcey.*

Granité au champagne Rosé, compote d'abricots au pralin.