

Jeudi 25 janvier 2024

Soirée Accord Mets & Champagne

Avec la Maison de Champagne Billecart Salmon

Apéritif & Mise en Bouche

Brut rosé

Tourteau, œuf de brochet fumé et agrumes

Brut Nature

Saint Jacques, Butternut & crème de parmesan

Blanc de Blancs Grand Cru

Volaille Truffée, Sauce Albufera, Pomme Darphin

Cuvée Nicolas François 2008

Emulsion de comté, noix, vinaigre de cidre et miel

Brut Sous Bois

Chocolat blanc et Champagne

Vintage 2016

Menu unique au tarif de 195€

