

MENU LE BEC FIN

À 38€ ENTREE, PLAT, DESSERT

POUR NOS JEUNES CONVIVES DE MOINS DE 10 ANS

16€ (PLAT, DESSERT)

·LES ENTRÉES·

- LE TARTARE DE BETTERAVES, MOUSSE DE VIEUX COMTÉ, NOIX ET PICKLES
- LE CRABE, COCO FRAÎCHE, CITRON VERT, AVOCAT, SAUCE MISO À LA CORIANDRE
- LES ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, COMME UNE MEURETTE AU BOUZY ROUGE

·LES PLATS·

- LE MAGRET DE CANARD, PURÉE DE PANAI, JUS DE VIANDE INFUSÉ AU THÉ DE CEYLAN
- LA NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE, SAUCE RATAFIA
- LE DOS DE CABILLAUD, FONDUE DE LÉGUMES D'HIVER, VELOUTÉ DE POTIMARRON

·LES DESSERTS·

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

- LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS
- LE SOUFFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT
- LE SABLÉ PRESSÉ CACAO, COMPOTÉE DE MANGUES ET FRUITS DE LA PASSION, SIPHON À LA NOIX DE COCO
- LA TARTE AUX NOIX, RAISINS GOLDEN, CARMEL ET VANILLE

MENU À LA DÉCOUVERTE DE LA CHAMPAGNE

À 60€ HORS BOISSONS

AVEC ACCORD METS ET VINS À 105€

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

LE CRABE, COCO FRAÎCHE, CITRON VERT,
AVOCAT, SAUCE MISO À LA CORIANDRE
SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE ANDRÉ JACQUART
VERTUS EXPÉRIENCE BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT
À VERTUS

LE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, PURÉE DE
PANAI, JUS DE VIANDE INFUSÉ AU THÉ DE
CEYLAN

SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE SADI MALOT
EXCEPTION ROSÉ BRUT À VILLERS MARMERY

LES SAINT-JACQUES POÊLÉES, MOUSSELINE DE
CHOU-FLEUR GRILLÉ ET NOISETTES
SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE JEAN VESSELLE
EXTRA-BRUT À BOUZY

L'ASSIETTE DE FROMAGES

UN VERRE DE COTEAUX CHAMPENOIS BOUZY ROUGE
TORNAY À BOUZY

LA TARTE AUX NOIX, RAISINS GOLDEN, CARMEL
ET VANILLE

SERVI AVEC UN VERRE DE RATAFIA DE CHAMPAGNE BARON
DAUVERGNE À BOUZY