

MENU LE BEC FIN

À 36€ ENTREE, PLAT, DESSERT

POUR NOS JEUNES CONVIVES DE MOINS DE 10 ANS

15€ (PLAT, DESSERT)

·LES ENTRÉES·

- LE JAMBON DE REIMS, LENTILLONS DE CHAMPAGNE VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE ET HUILE DE NOIX
- LE SAUMON MI-FUMÉ MI-CUIT, BRUNOISE DE CÉLERI, CRÈME DE BALSAMIQUE
- LES ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

·LES PLATS·

- LE FILET DE CANETTE, BUTTERNUT ET POMME GOLDEN, SAUCE RATAFIA
- LA NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE ET GIROLLES
- LE FILET DE SANDRE, JEUNES POIREAUX ET CHAMPIGNONS DE PARIS, SAUCE CHAMPAGNE ET RÉDUCTION DE BOUZY ROUGE

·LES DESSERTS·

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

- LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS
- LA TARTE FINE AUX POIRES CARAMELISÉES, CRÉMEUX DULCEY ET CARAMEL
- LE MILLEFEUILLE DE GAVOTTES, MOUSSE CHOCOLAT ET SON COULIS
- LA CRÈME BRÛLÉE AU GRAND MARNIER, SORBET ORANGE SANGUINE

MENU À LA DÉCOUVERTE DE LA CHAMPAGNE

À 60€ HORS BOISSONS

AVEC ACCORD METS ET VINS À 105€

LE MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

LES SAINT-JACQUES POÊLÉES AU BEURRE VANILLÉ ET SALICORNE

SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS
COSTE BEERT BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT
À CHOUILLY

LE SAUMON MI-FUMÉ MI-CUIT, BRUNOISE DE CÉLERI, CRÈME DE BALSAMIQUE

SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE ALEXANDRE
COLSON ROSÉ GRAND CRU BRUT À BOUZY

LE FILET DE CANETTE, BUTTERNUT ET POMME GOLDEN, SAUCE RATAFIA

SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE JEAN PLENER FILS
CUVÉE RÉSERVÉE VERSION RAFFINÉE GRAND CRU BRUT À
BOUZY

L'ASSIETTE DE FROMAGES

UN VERRE DE COTEAUX CHAMPENOIS BOUZY ROUGE
2019 GEORGES VESSELLE À BOUZY

LA TARTE FINE AUX POIRES CARAMELISÉES, CRÉMEUX DULCEY ET CARAMEL

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