

MENU LE BEC FIN

À 38€ ENTREE, PLAT, DESSERT

POUR NOS JEUNES CONVIVES DE MOINS DE 10 ANS
16€ (PLAT, DESSERT)

·LES ENTRÉES·

- LE SAUMON FUMÉ, SALADE DE POIS GOURMAND SAUCE FROMAGE FRAIS
- L'ŒUF PARFAIT, ASPERGES VERTES, HOLLANDAISE À LA MORILLE
- LES ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, CHOU-FLEUR ET CRÈME DUBARRY

·LES PLATS·

- LA CAILLE RÔTIE, CHAMPIGNONS ET CÉLERI CONFIT, SAUCE POULETTE
- LE CARRELET, CAROTTES NOUVELLES, JUS VIERGE À L'AIL NOIR
- LA NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE, JUS DE VIANDE

·LES DESSERTS·

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

- LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS
- LE SOUFFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT
- LA ROSE FEUILLETÉE AUX POMMES, CARAMEL À LA LIQUEUR DE POMMES, GLACE CARAMEL
- LA MOUSSE CHOCOLAT BLANC, FLEUR DE SUREAU, CRÈMEUX CITRON ET CRUMBLE

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 SAUMON FUMÉ, SALADE DE POIS GOURMAND
SAUCE FROMAGE FRAIS
SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE SOUTIRAN BLANC
DE BLANCS GRAND CRUS BRUT À AMBONNAY

LE PÔT AU FEU DE FOIE GRAS CHAUD AUX
LÉGUMES DE PRINTEMPS
SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE GASTON COLLARD
GRAND CRUS BRUT À BOUZY

LA CAILLE RÔTIE, CHAMPIGNONS ET CÉLERI
CONFIT, SAUCE POULETTE
SERVI AVEC UN VERRE DE COTEAUX CHAMPENOIS BOUZY
ROUGE TORNAY À BOUZY

L'ASSIETTE DE FROMAGES
SERVI AVEC UN VERRE DE RATAFIA DE CHAMPAGNE BARON
DAUVERGNE À BOUZY

LA MOUSSE CHOCOLAT BLANC, FLEUR DE
SUREAU, CRÈMEUX CITRON ET CRUMBLE
SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE JEAN-MARIE
BANDOCK ROSÉ GRAND CRUS BRUT À BOUZY