



MENU BULLES & DEGUSTATION

DOIT ÊTRE CHOISI PAR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Foie Gras de Canard Maison au Piment d'Espelette et sa Mini Brioche Artisanale
Une Coupe de Joseph Perrier, Brut Cuvée Royale



Duo d'Asperges Blanches de Veymerange et Jambon Ibérique
Une Coupe de Roger Lustig, Blanc de Blancs, Cuvée Origine



Noix de Saint Jacques, Sauce Poivrons Rouges et Purée de Patates Douces
Une Coupe de Joseph Perrier, Brut Nature



Fraise Melba et son Coulis de Fruits Rouges
Une Coupe de Roger Lustige, Rosé, Cuvée Rencontre

58 € MENU EN 4 TEMPS
96€ MENU EN 4 TEMPS ET ACCORDS CHAMPAGNE

