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
- LE CARPACCIO DE POULPE CUIT AUX FRUITS EXOTIQUES ET POUSSÉS D'HERBES FRAÎCHES
- LES ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, CONCASSÉ DE TOMATES ET CRÈME D'AIL

·LES PLATS·

- LA PLUMA DE COCHON, POMMES GRENAILLES ET CHORIZO
- LA NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE ET GIROLLES
- LE FILET DE BAR, FINE RATATOUILLE ET COULIS DE CRUSTACÉS

·LES DESSERTS·

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

- LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS
- LA TARTE AUX POMMES CARAMÉLISÉES, GANACHE À LA VANILLE
- LE MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME À LA PISTACHE ET GLACE YAOURT
- LES FIGUES RÔTIES AU MIEL DE MATOUGUES, COULIS DE FRAMBOISES ET SON SORBET

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

LE JAMBON DE REIMS, LENTILLONS DE CHAMPAGNE VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE VEUVE FOURNY
BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT
À VERTUS

LE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ AUX PRÎNES, PAIN PERDU ET RATAFIA

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

LE FILET DE BAR, FINE RATATOUILLE ET COULIS DE CRUSTACÉS

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

L'ASSIETTE DE FROMAGES

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

LES FIGUES RÔTIES AU MIEL DE MATOUGUES, COULIS DE FRAMBOISES ET SON SORBET

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