

MENU LE BEC FIN

À 36€ ENTREE, PLAT, DESSERT

POUR NOS JEUNES CONVIVES DE MOINS DE 10 ANS

15€ (PLAT, DESSERT)

·LES ENTRÉES·

- LE TARTARE DE BETTERAVES, MOUSSE DE VIEUX COMTÉ, NOIX ET PICKLES
- LE SAUMON MI-FUMÉ MI-CUIT, BRUNOISE DE CÉLERI FUMÉ, CRÈME DE BALSAMIQUE
- LES ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, COULIS D'HERBES FRAÎCHES ET AIL

·LES PLATS·

- LE CHAPON RÔTI, GARNITURE GRAND-MÈRE, JUS DE VIANDE
- LA NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE, SAUCE BOURGUIGNONNE
- 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 BÛCHE STRACCIATELLA, BISCUIT CROUSTILLANT, SAUCE PRALINÉ NOISETTE
- LE SABLÉ CHOCOLAT, COMPOTÉE DE MANGUES ET FRUITS DE LA PASSION, SIPHON À LA NOIX DE COCO
- LE CARPACCIO D'ANANAS À LA 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

LA TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, FIGUES ET POIRES À LA FINE DE CHAMPAGNE
SERVI AVEC UN VERRE DE RATAFIA DE CHAMPAGNE BARON DAUVERGNE À BOUZY

LA ROSACE DE SAINT-JACQUES À LA CLÉMENTINE
SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE ANDRÉ JACQUART
VERTUS EXÉRIENCE BLANC DE BLANCS EXTRA- BRUT À VERTUS

LE FILET DE SANDRE, JEUNES POIREAUX ET CHAMPIGNONS DE PARIS, SAUCE CHAMPAGNE ET RÉDUCTION DE BOUZY ROUGE
SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE JEAN VESSELLE
EXTRA-BRUT À BOUZY

L'ASSIETTE DE FROMAGES

UN VERRE DE COTEAUX CHAMPENOIS TORNAY BOUZY
ROUGE 2020 À BOUZY

LA BÛCHE STRACCIATELLA, BISCUIT CROUSTILLANT, SAUCE PRALINÉ NOISETTE
SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE SADI MALOT
EXPRESION ROSÉ BRUT À VILLERS MARMERY