

MENU LE BEC FIN

À 36€ ENTREE, PLAT, DESSERT

POUR NOS JEUNES CONVIVES DE MOINS DE 10 ANS
15€ (PLAT, DESSERT)

·LES ENTRÉES·

- LE THON ROUGE SNAKÉ, AVOCAT, YAOURT, CITRON ET CORIANDE
- LE TARTARE DE TOMATES, BASILIC ET ESPUMA DE MOZZARELLA DI BUFFALA
- LES ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, ARTICHAUTS POIVRADE À LA BARIGOULE

·LES PLATS·

- LES SUPRÊMES DE CAILLES, POMMES GRENAILLES AU MAGRET DE CANARD FUMÉ
- LA NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE À LA BOURGUIGNONNE
- LA DORADE, POÊLÉE DE COURGETTES ET JUS VIERGE

·LES DESSERTS·

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

- LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS
- LA SOUPE DE FRAISES AU BOUZY ROUGE ET VANILLE
- LA FINE TARTE CHOCOLAT CARAÏBES, FRAMBOISES ET SON COULIS
- LES ABRICOTS RÔTIS, CRUMBLE, CAMEL À LA LAVANDE

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 THON ROUGE SNAKÉ, AVOCAT,
YAOURT, CITRON ET CORIANDE

SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE CAZALS CUVÉE
VIVE BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT
À LE MESNIL-SUR-OGER

LE FOIE GRAS POÊLÉ DE CANARD POÊLÉ
AUX FRAISES ET VINAIGRE BALSAMIQUE

SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE MAXIME
DAUVERGNE TRADITION BRUT À BOUZY

LES SUPRÊMES DE CAILLES, POMMES
GRENAILLES AU MAGRET DE CANARD
FUMÉ

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

L'ASSIETTE DE FROMAGES

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

LA FINE TARTE CHOCOLAT CARAÏBES,
FRAMBOISES ET SON COULIS

SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE RÉMI HENRY ROSÉ
BRUT À BOUZY