

## MENU LE BEC FIN

À 38€ ENTREE, PLAT, DESSERT

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

### ·LES ENTRÉES·

- LES ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, ARTICHAUTS ET HUILE À L'AIL DES OURS
- LE SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ, PETITS POIS, COULIS DE CRUSTACÉS
- LES ASPERGES BLANCHES DE CHAMPAGNE LÉGÈREMENT VANILLÉES, SAUCE À L'ORANGE

### ·LES PLATS·

- LE MAGRET DE CANARD, PURÉE DE CHARLOTTE, SAUCE AUX BAIES ROUGES ET VINAIGRE DE FRAISES LES ENFANTS DE BACCHUS
- LE BAR AUX COQUES, COURGETTES, TOMATES CERISES, CITRON ET JUS DE COQUILLAGE
- 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 SOUFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT
- LA TARTE MANGUE, ANANAS ET SÉSAME NOIR
- LES FRAISES GARIGUETTES DE LOUISE ANAÏS, CRÈMEUX MATCHA, BISCUIT AMANDES

## 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

LES ASPERGES BLANCHES DE CHAMPAGNE  
LÉGÈREMENT VANILLÉES, SAUCE À L'ORANGE

SERVI AVEC UNE FLÔTE DE CHAMPAGNE SOUTIRAN BLANC  
DE BLANCS GRAND CRUS BRUT À AMBONNAY

\*\*\*

LE TARTARE DE LANGOUSTINES, GRENADE, ŒUFS  
DE TOBIKO, SAUCE MISO

SERVI AVEC UNE FLÔTE DE CHAMPAGNE GASTON COLLARD  
GRAND CRUS BRUT À BOUZY

\*\*\*

LE MAGRET DE CANARD, PURÉE DE CHARLOTTE,  
SAUCE AUX BAIES ROUGES ET VINAIGRE DE  
FRAISES LES ENFANTS DE BACCHUS

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

\*\*\*

LES FRAISES GARIGUETTES DE LOUISE ANAÏS,  
CRÈMEUX MATCHA, BISCUIT AMANDES

SERVI AVEC UNE FLÔTE DE CHAMPAGNE JEAN-MARIE  
BANDOCK ROSÉ GRAND CRUS BRUT À BOUZY