

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, JAMBON DE REIMS ET BOUZY ROUGE
- LES TOMATES, ŒUF COULANT, COPEAUX DE PARMESAN, PESTO DE BASILIC ET CACAHUÈTE
- LE CÉVICHE DE THON, CONCOMBRE, POMMES GRANNY ET SAUCE RAIFORT

·LES PLATS·

- LA NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE, MOUSSE DE BÉARNAISE
- LES SUPRÊMES DE CAILLES, POMMES GRENAILLES, TOMATES CONFITES, POITRINE DE COCHON, JUS DE VOLAILLE
- LA DORADE ROYALE, FENOUIL CONFIT AU CITRON ET MIEL DE MATOUGUES, CRÈME DE YAOURT À LA CORIANDE

·LES DESSERTS·

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

- LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS
- LA TARTE FINE, MOUSSE PISTACHE ET FRAMBOISES
- LE BISCUIT AMANDES, PÊCHES, GANACHE CHOCOLAT IVOIRE
- LES FIGUES RÔTIES, FRAISES, CRUMBLE ET JUS RÉDUIT AU PORTO

MENU À LA DÉCOUVERTE DE LA CHAMPAGNE

À 75€ HORS BOISSONS
AVEC ACCORD METS ET VINS À 120€

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

LE CÉVICHE DE THON, CONCOMBRE,
POMMES GRANNY ET SAUCE RAIFORT

SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE HERBERT
BEAUFORT BLANC DE BLANCS GRAND CRUS
BRUT À BOUZY

LES ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD,
PRUNES ET RATAFIA DE CHAMPAGNE

SERVI AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE PAUL
CLOUET SÉLECTION GRANDE RÉSERVE EXTRA-BRUT À
BOUZY

LE HOMARD BLEU POÊLÉ, LÉGUMES DE
SAISON, SAUCE HOMARDINE

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

L'ASSIETTE DE FROMAGES

SERVI AVEC UN VERRE DE COTEAUX CHAMPENOIS
BOUZY ROUGE TORNAY À BOUZY

LES FIGUES RÔTIES, FRAISES, CRUMBLE ET
JUS RÉDUIT AU PORTO

SERVI AVEC UN VERRE DE RATAFIA DE CHAMPAGNE
« R. BOOZY » JEAN VESSELLE À BOUZY