

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 CRÈME D'AIL ET HUÎLE DE PERSIL
- LES TOMATES, ŒUF COULANT, COPEAUX DE PARMESAN, PESTO DE BASILIC ET CACAHUÈTE
- L'ÉMIETTÉ DE CRABE, GASPACHO ET SPAGUETTI DE COURGETTES

·LES PLATS·

- LA NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE, JUS DE VIANDE
- L'ONGLET DE VEAU CUIT ROSÉ AU THYM, PURÉE DE CHARLOTTE
- LA DORADE ROYALE, LÉGUMES DU SOLEIL, JUS VIERGE

·LES DESSERTS·

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

- LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS
- LA TARTE CHOCOLAT JIVARA, NOISETTES TORIFIÉES ET CARAMÉLISÉES
- LES FRUITS ROUGES DE LOUISE ANAÏS, INFUSION DE VERVEINE CITRON ET GLACE YAOURT
- LES FRAISES, CRÈMEUX AU THÉ 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

L'ÉMIETTÉ DE CRABE, GASPACHO ET SPAGUETTI
DE COURGETTES

SERVI AVEC UNE FLÔTE DE CHAMPAGNE GUY
CHARLEMAGNE BLANC DE BLANCS GRAND CRUS
EXTR-BRUT À LE MESNIL SUR OGER

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

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

L'ONGLET DE VEAU CUIT ROSÉ AU THYM, PURÉE
DE CHARLOTTE

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 FRUITS ROUGES DE LOUISE ANAÏS, INFUSION
DE VERVEINE CITRON ET GLACE YAOURT

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