



Menu accord mets et champagnes Laurent-Perrier

12 décembre 2023

Amuse-bouche

CHAMPAGNE

Les langoustines

Panais, citron vert, fruits exotiques

Laurent-Perrier « Blanc de Blanc Brut Nature »

Les huitres tièdes

Epinard, émulsion iodée, crunchy

Laurent-Perrier « Grand Siècle Itération n° 26 »

La coquille Saint-Jacques

Potimarron, noisettes, jus des bardes

Laurent-Perrier « Grand Siècle Itération n° 23 »

Le meilleur du veau

Comme un Rossini, mousseline truffée, topinambour

Laurent-Perrier « Cuvée Rosé »

Petites douceurs

189 francs/personne

Café et minérales en sus.

