

MENU ÉTÉ

en accord avec deux cuvées Perrier-Jouët

80 €

AMUSE-BOUCHE

Tartelette à la tomate séchée
labneh aux fleurs, œufs de saumon & pollen de fenouil

ENTRÉE

Ceviche de saumon mariné
*leche de tigre aux concombres,
pickles d'oignons nouveaux & feuille de mertensia*
Perrier-Jouët Blason Rosé

PLAT

Lieu jaune en voile de courgettes
mousse de maïs au safran, fleurs de courgette & noisettes
Perrier-Jouët Blanc de Blancs

DESSERT

Fontainebleau à la pêche d'été
*financier à l'amande blanche, mousse au fromage frais,
gelée de pêches jaunes au poivre verveine*

MIGNARDISES

Prix TTC

2 verres de Perrier-Jouët de 14 cl = 2,8 unités d'alcool