

*Menu inspiré par Pierre Gagnaire,
créé et réalisé par Sébastien Morellon,
Chef de la Maison Belle Epoque.*

Perrier-Jouët Blanc de Blancs Non Millésimé

Chair de tourteau Turner, sommités de chou-fleur et pousses d'épinards.

Caviar osciète et crevettes grises :

chantilly de Belle-de-Fontenay,

gelée d'algue kombu.

Bouillon forestier : champignons sauvages, raisins frais, gnocchis de potimarron.

Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2014

Grosse langoustine rôtie, glacée d'un suc d'oranges au curcuma,

lentilles vertes du Puy.

Perrier-Jouët Belle Epoque Brut 2015

Escalope de turbotin braisée dans une crème de moules au safran,

oignons cébettes, chou rave, carottes fanes cuits en papillote.

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2014

Carré d'agneau rôti entier aux aromatiques,

crumble vert, tiges de poireaux grillés.

Riz noir vénéré agrémenté d'un condiment Corinthe.

Tulipe de fruits d'automne compotés,

cube de parfait réglisse,

mousse de café.

Please, drink responsibly.