

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

Perrier-Jouët Blanc de Blancs

*Corolle de Saint-Jacques saisie quelques instants au four,
sirop de clémentine au beurre frais, royal gala et salsifis au jus de pomme ;
Sabayon au champagne Perrier-Jouët Blanc de Blancs.*

Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2014

*Tarte sablée tapissée de chocolat blanc, champignons rosés,
écume de lait d'amande ;
crème de parmesan verte aux encornets,
topinambours aux noisettes caramélisées.*

Perrier-Jouët Belle Epoque Brut 2015

*Chou farci à la truffe Melanosporum et foie gras de canard,
belle langoustine rôtie,
jus de crustacés lié de patate douce.*

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2014

*Cœur de filet de bœuf au caviar osciètre, endive rouge.
Mousseline de pomme de terre légèrement fumée, voile de citron ;
granité de champagne Perrier-Jouët Rosé à l'hibiscus.*

*Entremet au marron parfumé à la truffe noire Melanosporum,
rafraîchi à la gelée de cassis.
Marmelade d'agrumes.*

Please, drink responsibly.