



Menu

Signature au Champagne Mailly

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

Décembre et Janvier au déjeuner et au dîner

Entrée et plat à 86.00€

Le menu complet à 98.00€

ENTREES

PLATS PRINCIPAUX

Zakouskis froids et chauds

*Fines tranches de Saint Jacques
Émulsion au yuzu, mayonnaise de fenouil
Caviar et salpicon de gambas en beignet
Germe du moment
Suggestion Champagne extra brut "Millésimé"*

17.00€

Ou

*Le foie gras Loxalis
Chutney de coing, gelée au porto
Brioche chaude croustillante
Suggestion Champagne brut "Blanc de Noir"*

17.00€

Ou

*Oeuf Parfait 63 degrés
Espuma de topinambours et truffes de saison
Fritures de poireaux et girolles clous
Suggestion Champagne extra brut "Millésimé"*

17.00€

*Filet de turbot à la plancha
Purée de celeri rave et fleur de brocoli
Mille-feuille de pomme de terre à la sarriette
Sauce au Mailly brut
Suggestion Champagne brut "L'Intemporelle" 2018*

19.00€

Ou

*Tendre de veau Terroir
Purée de celeri rave et fleur de brocoli
Mille-feuille de pomme de terre à la sarriette
Sauce au Pinot Noir
Suggestion Champagne brut "L'Intemporelle" 2018*

19.00€

Ou

*Le chou fleur en déclinaison
Le beignet croustillant
Suggestion Champagne brut "L'Intemporelle" 2018*

19.00€

La pause rafraichissante

Le sorbet clémentine au Champagne Mailly

GOURMANDISES PERMISES

*Notre sélection de fromage de la fromagerie "La Kissel" à Kanfen
Avec ses condiments de saison*

Ou

*Entremet au trois chocolats d'Antonietta et sa déclinaison de framboise
Suggestion Champagne brut "Rosé de Mailly"*

17.00€