



Soirée vigneronne Charles Heidsieck
130 euros par personne (champagne compris)

Amuse bouche :

Encornet grillé fumé, crème de concombre au yaourt et crismi de lomo,
Rosé Brut Réserve

Entrée :

Sashimi de dorade mariné à la poutargue, salade de fèves, artichauts confits et coquillages, copeaux de mimolette vieille et crémeux de brandade, chips de pain croustillant ,
Rosé Brut Réserve

Entre-plat :

Raviole ouverte d'une fricassée de langoustines aux morilles, tuile crouillante au sésame,
Brut Millésimé 2006

Plat :

Filet de sole meunière de pistache, asperges, caviar, beurre blanc et polenta frite,
Blanc de blanc, Brut réserve

Fromage :

Vieux comté 24 mois mesclun vinaigrette de fruits secs,
Cuvée du millénaire, « Blanc du Millénaire » 2004

Dessert :

Sphère crémeux kalamansi et fraise sur sablé breton, salade de fraises gariguettes au parfum hibiscus,
Rosé Millésimé 2005