

Menu dégustation champagne du jeudi 7 décembre.

89 € par personne champagnes inclus

Apéritif champagne en arrivant, assiette de dégustation

Carpaccio de lieu jaune mariné, huile de noisette et jus de citron vert. Tartare d'algues

*Filet mignon de porc cuit basse température et légumes croquant,
pesto de basilic et feuilles de mâche bio*

*Noix de coquille saint jacques sur un lit de céleri des bio de Baden,
crémeux de saint jacques au champagne*

Raviole ouverte de homard et tourteau, fenouil confits des Bio de Baden, bisque de crustacés

Ris de veau en croute de fruits sec, topinambour bio rôti, jus de veau réduit.

Fromage à découvrir.

Ganache chocolat et griottine, crémeux mascarpone. Sur sablé au Matcha

***Le vigneron, Jean Baptiste Geoffroy sera
présent***

***et passera un moment de convivialité à
votre table.***

*Vous dégusterez une large gamme de champagne de la Maison Geoffroy
des millésimes 2011 à 2006 et 2 exceptions du domaine*

