

MENU du DINER CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

mercredi 21 mars 2018

Champagne Laurent-Perrier Ultra Brut

Champagne Laurent-Perrier La Cuvée

Champagne Laurent-Perrier Brut Millésimé 2007

Grand Siècle par Laurent-Perrier

Château de Lamarque Haut-Médoc cru Bourgeois 2011

Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé



Apéritif de Bienvenue

Ravioli de langoustine à la menthe, beurre de volaille

Sole farci d'oseille dorée au beurre noisette,
sabayon à la bergamote, beaux fenouils

Rouget en écailles de concombres, sauce champagne, confit d'échalotes

Veau fermier aux asperges vertes, jus de veau au curry

Croustillant de Fourme d'Ambert aux poires

Tour de chocolat, croustillant et craquant,
framboises fraîches et crème de chocolat « Jivara »



Maison Doucet
Charolles | Bourgogne

