

Menu Champagne

Laurent-Perrier

Le Samedi 14 Novembre à 20h00



Laurent-Perrier

BRUT

UNE MOYENNE DE 50% CHARDONNAY, 35% PINOT NOIR ET 15% PINOT MEUNIER 3 ANS DE VIEILLISSEMENT MINIMUM EN CAVES (POUR UN VIEILLISSEMENT LÉGAL DE 15 MOIS MINIMUM)

Bonbons de Saumon Bømlø et Chair de Crabe aux Condiments et Pétales de Granny Smith

CUVÉE ROSÉ

Laurent-Perrier

ARÔMES DE FRUITS ROUGES - FRAÎCHEUR VIVACITÉ
BASE DE MACÉRATION DE PINOT NOIR MAJORITAIREMENT
DES GRANDS CRUS DE LA MONTAGNE DE REIMS

Tartare de Veau de Lait, relevé au Gingembre et Sésames au Wasabi, Chantilly Yuzu

ULTRA BRUT

Laurent-Perrier

UNE MOYENNE DE 45% PINOT NOIR ET 55% CHARDONNAY
6 ANNÉES DE VIEILLISSEMENT EN CAVES

Langoustines Poêlées, Risotto de Potimarron Truffé, Emulsion d'Huile de Noisette

GRAND SIÈCLE

par Laurent-Perrier

GRANDS CRUS DE PINOT NOIR – CHARDONNAY.
ASSEMBLAGE DES PLUS GRANDES ANNÉES MILLÉSIMÉES
7 ANS MINIMUM DE VIEILLISSEMENT EN CAVES

Dos de Turbot Rôti, Coco de Paimpol cuit à froid et Parfumé aux Piquillos de Lodosa

Laurent-Perrier

BRUT MILLÉSIMÉ 2006

UNE MOYENNE DE 52% CHARDONNAY ET 48% PINOT NOIR

Aumônière translucide aux Fruits Exotiques, Mangues, Ananas, et Bananes, Glace Maison




Menu servi uniquement le 14/11/2015 - Prix net TTC par personne - service compris


L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

95,00€ TTC

CHAMPAGNE



Laurent-Perrier



MAISON FONDÉE

1812