



14 & 15 FÉVRIER

Soirées

CHAMPAGNE
BOLLINGER


Camille & Soufiane
L'HUITRIER PIE

"Champagne Cocktail"

Amuse-bouche

Champagne "Brut Rosé"

Huîtres de la maison Ancelin, dashi,
crèmeux d'oignons doux, gingembre, soja de Saint-Émilion

Champagne "Blanc de Noirs 2019"

Tryptique de Saint-Jacques de nos côtes,
ravioles de céleri « façon Chabrot »

Champagne "La Grande Année 2015"

Carré de veau piqué aux couteaux,
royale de panais, sauce Terre & Mer

Champagne "Cuvée Spéciale"

Pressé d'Ariane, sorbet citron,
velours de crème fermière

Kiwi d'Aquitaine, miel des Landes,
madeleine d'antan, estragon du jardin

Mignardises

