

Jeudi 13 septembre 2018
Dîner dégustation Billecart-Salmon

Flamby de foie gras au caramel et piment d'Espelette

Billecart-Salmon Brut Réserve

Tartare de daurade et huîtres, papier argenté, crème au wasabi

Billecart-Salmon Extra-Brut

Omble du Diois, cailloux et copeaux de bois,

Bouillon de champignon au soja

Billecart-Salmon Brut sous-bois

Suprême de poulet de Bresse aux herbes fraîches

Jeu de maïs

Billecart-Salmon Blanc de Blancs Cuvée Louis 2006

Fraîcheur de pamplemousse et aloe vera,

Notes de thé aux fruits rouges, sorbet gin tonic

Billecart-Salmon Brut Rosé

Sucrieries

Menu en accord mets et champagne, eaux et cafés compris

135 €

Tous nos prix s'entendent taxes et services compris