



CHÂTEAU
PIERRE DE LA RIOLINE
REBOUL

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

Vendredi 16 Novembre 2018

Soirée caviar Petrossian et champagne Joseph Perrier

Dégustation de trois caviars

*Caviar Ossetra Tsar Impérial®, caviar Baïka® Tsar Impérial®,
Caviar Daurenki® Tsar Impérial®*

Joseph Perrier cuvée Royale Blanc de blancs

Flamby de foie gras, pain à huile d'olive à la fleur de caviar®

Joseph Perrier cuvée Royale Brut

Feuille de caviar citronnée, tartare d'huîtres Tarbouriech et daurade de Méditerranée

Joseph Perrier cuvée Royale Blanc de Noirs 2010 Brut Nature

*Merus de crabe royal Petrossian, croissant de pommes de terre,
caviar pressé 1835® et zeste de citron vert, bouillon de carcasses*

Joseph Perrier Esprit de Victoria Blanc de blancs 2010 Extra Brut

*Loup de Méditerranée au caviar Daurenki® Tsar Impérial®,
feuille d'or et air de lait au sel fumé*

Joseph Perrier cuvée Joséphine 2008

*La nature de la Sainte Victoire, copeaux de bois, terreau et galet, œuf piqué au caviar liquide et
bouillon de champignons des bois*

Joseph Perrier Brut Vintage (millésime à découvrir lors de la soirée)

L'œuf précieux, yuzu, chocolat satin et caviar Baïka® Royal

Joseph Perrier cuvée Royale Rosé

Mignardises

*Menu en accord mets et champagnes,
Eaux minérales Vittel, Perrier fines bulles, cafés et infusions*

215 €

Tous nos prix s'entendent taxes et services compris

