



DEJEUNER DU 04 OCTOBRE 2008

ℳℳℳℳ

Menu créé et élaboré par Le Chef Christophe GILOT,

La Cote 108 – 02190 BERRYAU BAC

Champagnes choisis par Marie-Anne LOUVET, Œnologue

Les Secrets du Vin – 51100 REIMS

ℳℳℳℳ

Amuses-bouche

ℳℳℳℳ

Mise en Bouche

ℳℳℳℳ

Bavarois de homard, Nori, écume de Wasabi

Accompagné d'un Champagne Blanc de Blanc, Le Mesnil Grand Cru

ℳℳℳℳ

Noisette de chevreuil, girolles, sauce 6 poivres

Accompagné d'un Champagne Blanc de Noirs, Champagne COULON Prestige, millésime 1994

ℳℳℳℳ

Macaron cactus / agrumes / gingembre

Accompagné d'un Champagne Rosé « de Saignée », Champagne Remy LOUVET, Bouzy Grand Cru

ℳℳℳℳ

Eau Minérale Saint Geron et Cafés Nespresso

ℳℳℳℳ