



# Earth Hour

Dîner du samedi 25 mars

## MENU

Œuf parfait de la Champagne, crémeux de petits pois et asperges vertes  
*Onsen egg from Champagne, pea cream and green asparagus*

~

Porcelet de Champagne confit  
légumes anciens de la ferme d'Aulnay et jus court au malt de Champagne  
*Confit piglet from Champagne*  
*heirloom vegetables from the Aulnay farm and Champagne malt gravy*

~

Pommes Jonagold des Ardennes façon tatin  
glace au marc de champagne et condiment pomme acidulé  
*Jonagold apple from the Ardennes tatin-style*  
*marc de Champagne ice cream and tangy apple chutney*

Proposé au tarif de 65 euros par personne (hors boisson). Prix TTC, service compris.  
Menu élaboré par Chef Maxime Serigne et son équipe de passionnés.

*Available at the rate of 65 euros per person (excluding beverages). Net prices, VAT included.  
Menu elaborated by Chef Maxime Serigne and his passionate team.*