

Sunset, Sushis... Sabrage !

Quand les saveurs japonaises rencontrent l'effervescence du champagne. Découvrez une carte de sushis élaborée en collaboration avec le meilleur Chef Sushiman de France, Éric Ticana et notre Chef Christophe Raoux.

*When Japanese flavours meet Champagne effervescence.
Discover an sushi menu crafted in collaboration with France's Best
Sushiman, Éric Ticana along with our Chef Christophe Raoux.*

Sushis

ASSORTIMENT 5 PIÈCES 5 PIECE ASSORTMENT

35€

Sushi homard breton, œufs de brochet fumés 9€
Brittany lobster sushi, smoked pike roe

Maki langoustine de Bretagne, citron vert, gingembre 8€
Brittany langoustine maki, lime, ginger

Sushi tomate de Marmande, basilic, vieux balsamique 6.5€
Marmande tomato sushi, basil, aged balsamic

Sushi jambon de la Maison Pierre Oteiza, piment guindillas 7€
Cured ham by Pierre Oteiza sushi, guindilla pepper

Maki melon de Cavaillon, réduction de porto 7.5€
Cavaillon melon maki, port reduction

Sabrage o' clock

Nos sommeliers font le show ! Choisissez votre cuvée (75cl) sur notre carte des champagnes, et initiez-vous à ce geste champenois ancestral en sabrant votre propre bouteille.

Our sommeliers take the stage! Choose your cuvée (75cl) from our champagne list and learn the ultimate Champagne gesture by sabering your own bottle.