

Sélection de vins au verre / by the glass

12cl	75cl	
		<i>Champagne</i>
19 €	102 €	Henriot , « Brut Souverain », Brut
24 €	120 €	André Robert , « Les Jardins du Mesnil », Blanc de Blancs, Extra Brut
30 €	149 €	Delamotte , Blanc de Blancs, Extra Brut
55 €	279 €	2018 Leclerc-Briant , « Les Monts Ferrés », Blanc de Blancs, Extra Brut
33 €	165 €	2016 A.R. Lenoble , 1er Cru Bisseuil, Blanc de Noirs, Brut Nature
42 €	209 €	Solera 2006 Coessens « Largillier », Blanc de Noirs, Extra Brut
23 €	114 €	Dehours « CÉil de perdrix », Rosé 
67 €	792 €	2014 Rare - Rosé 

Mystères de Champagne au verre / by the glass

Connaissez-vous tous les secrets du champagne ?

Nous vous invitons à pousser les portes d'un monde mystérieux truffé d'idées reçues et qui soulèvent de nombreuses questions, au travers d'une collection d'expériences uniques. Parce que chaque décision compte dans l'élaboration du champagne, nous vous proposons de comprendre leur influence individuelle sur la dégustation. Dégustez deux cuvées pour lesquelles une seule variable d'élaboration diffère, vous permettant de comparer leur réel impact une fois dans le verre.

Unlock the secrets of Champagne!

We invite you to explore a mysterious world, full of preconceived ideas and questions, through a collection of unique experiences. Because every decision counts in the Champagne-making process, we invite you to discover their own influence on the tasting experience. Taste two cuvées in which only one production variable differs, allowing you to compare their real impact once in the glass.

2 x 12cl (2 verres / 2 glasses)

L'élevage des vins clairs

40 € Base 2020 **Brice** « Héritage » MISE EN BOUTEILLE 2021 / 2022 E.P.

L'équilibre, au gramme près...

74 € **Larmandier Bernier** « Longitude », Blanc de Blanc.2GR / 3GR

Le temps qui passe

84 € Base 2012 **Leclerc Briant** DEG 01.2016 / DEG 09.2023

Le duel des formats

55 € Base 2022 **R. Pouillon** « Grande Vallée » DEG 12/2024 BOUTEILLE / MAGNUM
93 € 2012 **A.R. Lenoble**, Blanc de Blancs BOUTEILLE / MAGNUM

Et pour aller plus loin, découvrez l'intégralité des "Mystères de Champagne" sur la page dédiée.

Tous les vins sont AOC ou AOP sauf indication contraire et les prix nets en euros service compris. La liste des allergènes est disponible à l'accueil. The list of allergens is available at the reception

12cl

75cl

Vin blanc / White wine

16 €	78 €	2022	Saint-Péray , « Les Pins » Domaine Bernard Gripa
28 €	140 €	2022	Sancerre , « Le Clos de Beaujeu » Domaine Gérard Boulay
23 €	114 €	2022	Pernand-Vergelesses , « Les Combottes » Clos du Moulin aux Moines
34 €	163 €	2023	Chassagne-Montrachet , Domaine Lamy-Pillot

Vin rouge / Red wine

14 €	68 €	2022	Vacqueyras , « Floureto », Domaine Le Sang des Cailloux
23 €	114 €	2021	Morgon , « Javernières - Aux pierres », Domaine Louis-Claude Desvignes
43 €	212 €	2019	Pauillac , Château Armailhac
27 €	135 €	2022	Rully , « 1er Cru Clos du Chapitre », Domaine de Belleville
37 €	183 €	2014	Chambolle-Musigny , Domaine Bouchard

8cl

Vin moelleux / Sweet wine

34 €			Ratafia , « Rancio », Domaine Geoffroy
28 €		2002	Montilla-Moriles , Don PX « Pedro Ximénez », Bodegas Toro Albalà
29 €		2019	Barsac , 1er Grand Cru Classé, Château Coutet
25 €		2018	Riesling Auslese , « Juffer-Sonnenuhr », Domaine Fritz Haag

Tous les vins sont AOC ou AOP sauf indication contraire et les prix nets en euros service compris.
La liste des allergènes est disponible à l'accueil. The list of allergens is available at the reception