



Rendez-vous en terres voisines

CHAMPAGNE RENÉ GEOFFROY X DOMAINE MARCEL DEISS

CARPACCIO DE LANGOUSTINES AUX AGRUMES D'HIVER

Alsace "Langenberg" 2023 - Marcel Deiss

SUPRÈME DE VOLAILLE DE BRESSE

Coing confit - salsifis rôtis - jus perlé

Alsace "Schöffweg" 2023 - Marcel Deiss

Coteaux Champenois Cumières rouge "La Madelonne" 2022 - Geoffroy

BRIE DE MEAUX

Champagne "Volupté" 2017 - Geoffroy

AUTOUR DE LA POMME

biscuit moelleux au sarrasin - ganache à l'éralbe - sorbet granny smith

Alsace "Grasberg" 2021 - Marcel Deiss

Menu proposé au tarif de 60€

Accord mets et champagnes au tarif de 68€

CHAMPAGNE
GEOFFROY
PROPRIÉTAIRE - RECOLTANT - ELABORATEUR

DOMAINE
MARCEL DEISS

Ce menu a été élaboré par le Chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015,
et la Cheffe pâtissière Claire Santos Lopes.