

## Sélection de vins au verre / by the glass

12cl

75cl

### Champagne

19 €	92 €		<b>Francis Orban</b> , Extra Brut
26 €	126 €		<b>Marcoult</b> , « B de Barbonne », Blanc de Blancs, Extra Brut
37 €	185 €		<b>Clandestin</b> , « Les Revers », Blanc de Blancs, Brut Nature
33 €	165 €	2016	<b>A.R. Lenoble</b> , « Blanc de Noirs », Brut Nature
47 €	234 €	2020	<b>Pierre Paillard</b> , « Les Maillerettes », Blanc de Noirs, Grand Cru Bouzy
61 €	305 €	2019	<b>Leclerc-Briant</b> , « Derrière Les Clos », Blanc de Noirs Grand cru Mailly Champagne
24 €	116 €		<b>Pierre Gerbais</b> , « Grains de Celles » Extra Brut - <b>Rosé</b>
67 €	792 €	2014	<b>Rare - Rosé</b>

## 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 <b>Brice</b> « Héritage »	MISE EN BOUTEILLE 2021 / 2022 E.P.
------	-------------------------------------	------------------------------------

#### L'équilibre, au gramme près...

74 €	<b>Larmandier Bernier</b> « Longitude »	2GR / 3GR
------	---	-----------

#### Le temps qui passe

84 €	Base 2012 <b>Leclerc-Briant</b>	DEG 01.2016 / DEG 09.2023
------	---------------------------------	---------------------------

#### Le duel des formats

55 €	Base 2022 <b>R. Pouillon</b> « Grande Vallée »	DEG 12/2024	BOUTEILLE / MAGNUM
93 €	2012 <b>A.R. Lenoble</b>		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*

15 €	75 €	2023	<b>Saint-Péray</b> , « Harmonie » Domaine Alain Voge
24 €	120 €	2023	<b>Saint-Romain</b> , « La Combe Bazin » Les Parcelles de Saulx
34 €	170 €	2021	<b>Meursault</b> , « Les Narvaux » Domaine Diconne
29 €	141 €	2023	<b>Châteauneuf-du-Pape</b> , Domaine de Beurenard
19 €		2022	<b>L'Etoile</b> , Domaine de Montbourgeau

*Servi au Coravin (Poured with Coravin)*

70 €		2020	<b>Meursault 1er Cru Les Charmes</b> , Michel Bouzereau
105 €		2022	<b>Puligny Montrachet</b> , Benoit Ente
108 €		2021	<b>Charlemagne Grand Cru</b> , Domaine de La Vougeraie
152 €		2018	<b>Bordeaux "Y" D'Yquem</b>
169 €		2010	<b>Châteauneuf du Pape</b> , Château Rayas

*Vin rouge / Red wine*

14 €	69 €	2023	<b>Côte de Brouilly</b> , « Les Sept Vignes », Château Thivin
21 €	103 €	2022	<b>Saint-Joseph</b> , Domaine Bernard Gripa
44 €	216 €	2020	<b>Pauillac</b> , Dompierre
30 €	152 €	2021	<b>Pommard</b> , « Les Vignots » Domaine Diconne
37 €	183 €	2014	<b>Chambolle-Musigny</b> , Domaine Bouchard

*Servi au Coravin (Poured with Coravin)*

76 €		2021	<b>Morey Saint Denis 1er Cru Riottes</b> , Hubert Lignier
101 €		2021	<b>Pommard 1er Cru La Commaraine</b> , Château de la Commaraine
269 €		2014	<b>Vosne Romanée "La Colombière"</b> , Domaine du Comte Liger Belair
105 €		2010	<b>Châteauneuf du Pape</b> , Clos des Papes
127 €		2016	<b>Pauillac</b> , Château Pontet Canet

**8cl***Vin moelleux / Sweet wine*

34 €			<b>Ratafia</b> , « Rancio », Domaine Geoffroy
26 €		2011	<b>Madère</b> , Tinta Negra « Single Harvest », Barbeito
29 €		2019	<b>Barsac</b> , 1er Grand Cru Classé, Château Coutet
25 €		2018	<b>Riesling Auslese</b> , « Juffer-Sonnenuhr », Domaine Fritz Haag

*Servi au Coravin (Poured with Coravin)*

225 €		2018	<b>Sauternes</b> , Château d'Yquem
-------	--	------	------------------------------------

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