

BELLEVUE

Rendez-vous en terres voisines

CHAMPAGNE GOUNEL LASSALLE X DOMAINE DES CARLINES

Au restaurant Le Bellevue, l'hiver sera synonyme de convivialité !

Nous avons missionné nos partenaires champenois de proposer une partition à 4 mains avec l'homologue de leur choix. Seule condition : explorer en dehors des frontières champenoises.

Rejoignez-nous le jeudi 5 février et rencontrez Arnaud Gounel du Champagne Gounel Lassalle, ainsi que Patrick Ligeron du Domaine des Carlines, figure emblématique du Jura.

La soirée débutera à 18h30 par une dégustation commentée de cuvées emblématiques, avant de poursuivre avec un dîner en quatre actes :



ŒUF PARFAIT

poêlée de champignons du moment aux noisettes

Champagne "Le Haut Belai" 1er cru, Brut Nature
Côtes du Jura "Tremoulette" Chardonnay Ouillé 2021

MORUE CHARBONNIÈRE

cuite à la plancha - gourmandise de céleri aux currys

Champagne "Les Agneaux" Meunier 1er cru, Brut Nature
Côtes du Jura "En Charnay" Savagnin Ouillé 2022

A
L
T
▲

COMTÉ AU LAIT CRU 7 MOIS D'AFFINAGE

mandarine de Corse aux genièvres

2
5
9

Champagne "Les Ruelles" Chardonnay 1er Cru, Brut Nature
Côtes du Jura "Voile de Chardonnay" 2019

AUTOUR DE LA POMME

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

Champagne "Terre d'Ancêtres" 1er Cru, Brut Nature
Vin de France "Passerillé"

Et pour ceux qui manqueraient la soirée, le menu et ses accords seront à déguster au restaurant Le Bellevue durant tout le mois de février.

Soirée au tarif de 165€ (menu et boissons inclus)