

A Journey to Neighboring Lands

CHAMPAGNE BRICE X DOMAINE ALAIN VOGÉ

PÂTÉ EN CROÛTE WITH FOIE GRAS & PISTACHIO

pickles with wild 'Mack Khen' berries

Mondolkiri Black Pepper - Cambodia

Brice, "Le Poteau", Blanc de Noirs Grand Cru Bouzy 2019

-

BRESSE POULTRY SUPREME

pearled jus, green asparagus sautéed with tarragon

Phu Quoc White Pepper - Vietnam

Alain Voge, Saint-Péray "Fleur de Crusol" 2021

-

HALF SAINT MARCELLIN

champagne jelly - seed tuile

Bolovens Black Pepper - Laos

Alain Voge, Saint-Péray "Ongrie" 2022

-

PEAR VACHERIN

meringue - tangy cream - green shiso sorbet

Phu Quoc Red Pepper - Vietnam

Brice, Héritage Rosé

Menu at the rate of 60€

Menu with Champagne pairing at the rate of 125€

This menu has been crafted by Chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015
and Pastry Chef Claire Santos Lopes.


CHAMPAGNE
BRICE
FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684


ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE

A
L
T
▲
2
5
9