

Sélection de vins au verre / by the glass

12cl	75cl	
		<i>Champagne</i>
20 €	100 €	Julian Goût , « La Cène 22 », Extra Brut
47 €	231 €	2019 J.M. Séléque , « Partition », Extra Brut
59 €	342 €	2018 Leclerc-Briant , « Abyss », Brut Nature
24 €	118 €	Laherte Frères , Blanc de Blanc, Brut Nature
35 €	175 €	Bruno Paillard , Blanc de Blancs, Grand Cru, Extra Brut
29 €	144 €	2019 Brice , Blanc de Noirs, Bouzy Grand Cru, Brut Nature
24 €	116 €	Pierre Gerbais , « Grains de Celles », Extra Brut - Rosé
73 €	365 €	2014 Bollinger « La Grande Année », Brut - 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 » 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** 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*

14 €	68 €	2024	Langhe Arneis , Domaine Bruna Grimaldi
24 €	118 €	2021	Auxey Duresses , « Les Boutonniers » Domaine Lafouge
42 €	208 €	2022	Chassagne-Montrachet 1er Cru , « Morgeot » Domaine Fontaine Gagnard
19 €	95 €	2024	Bandol , Domaine de Terrebrune
30 €	149 €	2020	Saumur , « Les Pentes » Clos de l'Ecotard
19 €		2022	L'Etoile , Domaine de Montbourgeau
<i>Servi au Coravin (Poored with Coravin)</i>			
70 €		2020	Meursault 1er Cru Les Charmes , Michel Bouzereau
105 €		2022	Puligny Montrachet , Benoit Ente
116 €		2023	Charlemagne Grand Cru , Domaine de La Vougeraie
189 €		2022	Château Grillet
152 €		2018	Bordeaux « Y » D'Yquem

Vin rouge / Red wine

14 €	65 €	2022	Bourgueil , « Les Vingt lieux dits », Domaine du Bel Air
36 €	179 €	2021	Côte-Rôtie , « Les Schistes » Domaine Clusel Roch
44 €	216 €	2020	Pauillac , Dompierre
27 €	135 €	2022	Mercurey 1er Cru , « Clos l'Evêque » Domaine Belleville
25 €	125 €	2021	Côte de Brouilly , « Zaccharie » Château Thivin
<i>Servi au Coravin (Poored with Coravin)</i>			
76 €		2021	Morey Saint Denis 1er Cru Riottes , Hubert Lignier
101 €		2021	Pommard 1er Cru La Commaraine , Château de la Commaraine
269 €		2014	Vosne Romanée « La Colombière », Domaine du Comte Liger Belair
105 €		2010	Châteauneuf du Pape , Clos des Papes
152 €		2010	Pauillac , Les Forts de Latour

Vin rosé / Rosé wine

25 €	114 €	2024	Côtes de Provence , « Château de Selle » Domaines Ott
------	-------	------	--

8cl*Vin moelleux / Sweet wine*

36 €			Ratafia , « Rancio », Domaine Geoffroy
26 €		2011	Madère , Tinta Negra « Single Harvest », Barbeito
29 €		2020	Barsac , 1er Grand Cru Classé, Château Coutet
25 €		2018	Riesling Spätlese , « Josephshöfer », Domaine Reichsgraf von Kasselstatt
<i>Servi au Coravin (Poored with Coravin)</i>			
225 €		2018	Sauternes , 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