

Sélection de vins au verre / by the glass

12cl	75cl	
		<i>Champagne</i>
19 €	92 €	André Robert , « Les Vignes de Montigny », Blanc de Noirs, Extra Brut
31 €	152 €	Stéphane Herbert , « 100% Meunier » Blanc de Noirs, Extra Brut
59 €	342 €	2018 Leclerc-Briant , « Abyss », Brut Nature
26 €	131 €	Pascal Doquet , « Arpège », Blanc de Blancs, Premier Cru, Extra Brut
34 €	169 €	Billecart-Salmon , Blanc de Blanc, Grand Cru, Extra Brut
49 €	245 €	2017 Pierre Gimonnet , « Chouilly Spécial Club » Blanc de Blancs, Grand Cru, Extra Brut
27 €	135 €	A.R. Lenoble , « V.19 », 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 », Blanc de Blancs 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

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

Et pour aller plus loin, découvrez l'intégralité des "Mystères de Champagne" sur la page dédiée.

12cl 75cl

Vin blanc / White wine

16 €	76 €	2024	Alsace Riesling , Domaine Albert Mann
28 €	138 €	2020	Côte de Beaune , « Les Pierres Blanches » Domaine de La Vougeraie
44 €	219 €	2023	Meursault , « Le Pré de Manche » Les Parcelles de Saulx
20 €	99 €	2024	Côtes du Jura , « Cuvée Edouard » Domaine Badoz
31 €	151 €	2023	Savennières , « Clos Devant le Jeu » Domaine Thibault Boudignon
19 €		2022	L'Etoile , Domaine de Montbourgeau

Servi au Coravin (Poured with Coravin)

68 €		2020	Meursault 1er Cru Les Charmes , Domaine Matrot
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

16 €	82 €	2022	Crozes-Hermitage , Domaine Combier
19 €	96 €	2022	Morgon , « Javernières » Domaine Louis Claude Desvignes
34 €	167 €	2021	Savigny-lès-Baune 1er Cru , « Les Marconnets » Domaine de La Vougeraie
41 €	205 €	2020	Côte-Rôtie , « Oléa » Domaine Jasmin
29 €	144 €	2021	IGP Côtes Catalanes , « Vieilles Vignes » Domaine Gauby

Servi au Coravin (Poured with Coravin)

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

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

25 €	2018	Riesling Spätlese , « Josephshöfer », Domaine Reichsgraf von Kasselstatt <i>Servi au Cosarin (Poired with Cosarin)</i>
225 €	2018	Sauternes , Château d'Yquem