

Sélection de vins au verre / by the glass

12cl	75cl	
		<i>Champagne</i>
20 €	96 €	Drappier , « Carte d'Or », Extra Brut
29 €	140 €	2020 Leclerc-Briant , « Millésime », Extra Brut
51 €	252 €	2019 Charles de Non-Dits , "E.PLI.SIT", Guillaume Doyard, Huré Frères, J-M Sélèque, Extra Brut
24 €	116 €	Leclaire-Thiefaine , « Cuvée 00 - Terre Blanche », Blanc de Blancs, Extra Brut
34 €	169 €	Billecart-Salmon , Blanc de Blancs, Grand Cru, Extra Brut
62 €	306 €	2016 Doyard , « Avize - Voie d'Oger », Blanc de Blancs, Grand Cru, Extra Brut
25 €	123 €	2022 Pertois-Moriset , « Rosé Blanc », Extra Brut - Rosé
45 €	249 €	Laurent Perrier « Rosé », 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

Immersion en fonds marins

139 € 2016 **Leclerc-Briant** « Abyss » AVEC IMMERSION / SANS IMMERSION

Le duel des formats

93 € 2012 **A.R. Lenoble** BOUTEILLE / MAGNUM

Capturer la bulle : Capsule ou liège ?

55 € Base 2021 **Pierre Paillard** « Les Parcelles XXI » MISE EN BOUTEILLE SOUS LIÈGE / CAPSULE

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

26 €	128 €	2022	Rully 1er Cru , « La Pucelle » Domaine Belleville
44 €	219 €	2022	Meursault , « Les Grands Charrons » Domaine Michel Bouzereau
36 €	178 €	2024	Condrieu , « Les Terrasses de l'Empire » Domaine Vernay
16 €	79 €	2023	Muscadet , « Fief de Chaintre » Domaine Jean Baptiste Hardy
22 €	108 €	2023	Pouilly-Fumé , « MCMLV » Domaine du Bouchof
19 €		2022	L'Etoile , Domaine de Montbourgeau

Servi au Coravin (Poured with Coravin)

68 €		2020	Meursault 1er Cru Les Charmes , Domaine Matrot
93 €		2020	Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatières , Domaine Génot Boulanger
116 €		2023	Charlemagne Grand Cru , Domaine de La Vougeraie
189 €		2022	Château Grillet
152 €		2018	Bordeaux « Y » D'Yquem

Vin rouge / Red wine

34 €	167 €	2021	Savigny-lès-Baune 1er Cru , « Les Marconnets » Domaine de La Vougeraie
45 €	225 €	2020	Nuits-Saint-Georges 1er Cru , « Les Poulettes » Domaine Dufouleur
16 €	82 €	2022	Crozes-Hermitage , Domaine Combier
30 €	149 €	2022	Saumur , « Clos Durandière » Domaine Étienne Bodet
21 €	105 €	2021	Corse , « Le Clos » Clos Venturi

Servi au Coravin (Poured with Coravin)

83 €		2021	Gevrey Chambertin 1er Cru La Petite Chapelle , Domaine Rossignol-Trapet
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	Paulliac , Les Forts de Latour

Vin rosé / Rosé wine

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

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

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

Lesvi au Cosarin (Bored with Cosarin)

225 €

2018 **Sauternes**, Château d'Yquem