

## Sélection de vins au verre / by the glass

12cl	75cl	
		<i>Champagne</i>
19 €	93 €	<b>Dehours</b> , « Grande Réserve », Brut
32 €	188 €	<b>Jacquesson</b> , « Cuvée 749 », Extra Brut
51 €	252 €	<b>Ulysse Collin</b> , « Les Maillons - 48 mois », Blanc de Noirs, Extra Brut
26 €	130 €	<b>Henriot</b> , « Blanc Souverain », Blanc de Blancs, Brut
36 €	177 €	<b>Pierre Gerbais</b> , « La Loge - Pinot Blanc » Blanc de Blancs, Extra Brut
58 €	288 €	2005 <b>Pascal Doquet</b> , « Champ d'Alouettes », Blanc de Blancs, Grand Cru, Extra Brut
25 €	125 €	<b>Leclerc-Briant</b> , Extra Brut - <b>Rosé</b>
61 €	585 €	<b>Fleur de Miraval</b> « ER4 » Pitt, Perrin, Peters, Brut - <b>Rosé</b>

## 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

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*

26 €	128 €	2022	<b>Rully 1er Cru</b> , « La Pucelle » Domaine Belleville
49 €	245 €	2020	<b>Meursault 1er Cru</b> , « Gouttes d'Or » Domaine Buisson-Battault
15 €	75 €	2024	<b>Alsace</b> , « Zellenberg » Domaine Marcel Deiss
38 €	188 €	2023	<b>Sancerre</b> , « Guigne-Chèvres » Domaine Vacheron
20 €	98 €	2025	<b>IGP Île de Beauté</b> , « Faustine - Vieilles Vignes » Domaine Comte Abbattucci
19 €		2022	<b>L'Etoile</b> , Domaine de Montbourgeau

*Servi au Coravin (Poored with Coravin)*

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

*Vin rouge / Red wine*

35 €	176 €	2020	<b>Volnay</b> , « Vieilles Vignes » Domaine Génot Boulanger
43 €	212 €	2022	<b>Chambolle-Musigny</b> , Domaine David Duband
14 €	65 €	2023	<b>Bourgueil</b> , « Les vingt lieux dits » Domaine Bel Air
29 €	145 €	2016	<b>Sancerre</b> , « Grappes Entières » Domaine Paul Prieur
25 €	125 €	2021	<b>Cornas</b> , « Les Chailles » Domaine Alain Voge

*Servi au Coravin (Poored with Coravin)*

83 €		2021	<b>Gevrey Chambertin 1er Cru La Petite Chapelle</b> , Domaine Rossignol-Trapet
101 €		2021	<b>Pommard 1er Cru La Commaraine</b> , Château de la Commaraine
269 €		2014	<b>Vosne Romanée</b> « La Colombière », Domaine du Comte Liger Belair
105 €		2010	<b>Châteauneuf du Pape</b> , Clos des Papes
152 €		2010	<b>Pauillac</b> , Les Forts de Latour

*Vin rosé / Rosé wine*

25 €	114 €	2024	<b>Côtes de Provence</b> , « Château de Selle » Domaines Ott
------	-------	------	--

**8cl***Vin moelleux / Sweet wine*

36 €			<b>Ratafia</b> , « Rancio », Domaine Geoffroy
26 €		2011	<b>Madère</b> , Tinta Negra « Single Harvest », Barbeito
29 €		2020	<b>Barsac</b> , 1er Grand Cru Classé, Château Coutet
25 €		2018	<b>Riesling Spätlese</b> , « Josephshöfer », Domaine Reichsgraf von Kasselstatt

*Servi au Coravin (Poored with Coravin)*

181 €		2021	<b>Sauternes</b> , 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