

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot

DEPUIS 1772

SOLAIRE DEPUIS 250 ANS*



*INSPIRÉ PAR L'ICONIQUE ÉTIQUETTE JAUNE DU BRUT CARTE JAUNE

MENU

Carpaccio de betteraves fumées,
condiment & caviar avruga
*Carpaccio of smoked beetroot,
condiment & avruga caviar*

Saint-Jacques en croûte de pain de mie,
topinambour au café
*Scallops in a bread crust,
Jerusalem artichoke with coffee*

Filet de bœuf rôti au jus,
risotto de patate douce aux éclats de noisettes
*Roasted beef fillet au jus
sweet potato risotto with hazelnut chips*

Douceur aux marrons
& son pain grillé
*Chestnut sweetness
& its toasted bread*

Fraîcheur chocolat noir Cuvée Xibun
& ses noisettes caramélisées
*Freshness dark chocolate Cuvée Xibun
& its caramelized hazelnuts*

95€ TTC par convive
accompagné d'une bouteille de Champagne
Veuve Clicquot Carte Jaune pour deux
*95€ incl. VAT per guest
accompanied by a bottle of Champagne
Veuve Clicquot Carte Jaune for two*