



Vendredi 17 Novembre 2017 dès 19h00

«Dîner au Champagne en présence de M. Jean-Hervé Chiquet»

La signature des frères Chiquet c'est la Cuvée 700, trois chiffres pour l'un des meilleurs "bruts" de toute la Champagne. Cette série a débutée avec la 728 produite en 2000. Cette cuvée se veut l'union de vins d'une même vendange provenant de plusieurs dizaines de parcelles complété par les vins de réserve conservés en cuves plusieurs années. Une idée de génies, un concept difficile à surpasser !



Assortiment d'amuses Bouches «Windsor» selon le marché
Champagne Jacquesson «Cuvée 739» et «Cuvée 740» Extra-Brut

King Crabe aux Pomelos et Agrumes
Champagne Jacquesson «Cuvée 736 Dégorgement Tardif» Extra-Brut

*Filet de Lapin à la Crème fine au Champagne
& foie gras grillé*
Champagne Jacquesson «Cuvée 735 Dégorgement Tardif» Extra-Brut

*L'Épaule de Sanglier comme en Toscane
Cuisson basse Température, jus léger au Vin rouge*
Champagne Jacquesson Dizy «Terres Rouges» 2009 Extra-Brut Rosé

Brillat-Savarin à la Papaye
Champagne Jacquesson Avize «Champ Caïn» 2005 Extra-Brut
Champagne Jacquesson Dizy «Corne Bautray» 2007 Extra-Brut

Millefeuille aux Framboises

Prix de la soirée : **140,00€**