

Vendredi 16 Novembre 2018  
à 20h00

## Dîner au Champagne

en présence de  
Madame & Monsieur Anselme Seloisse  
du domaine Jacques Seloisse à Avize



### ❧ MENU ❧

Mise en bouche

**Champagne Jacques Seloisse «Initial»**  
*Blanc de blancs Grand Cru brut - Avize, Cramant, Oger*



Crème aux huitres Fine de Claire glacée et sa tartine de Caviar  
Avruga,  
quelques huîtres sautées «façon meunière»

**Champagne Jacques Seloisse «Les Carelles»**  
*Blanc de blancs Grand Cru Extra-brut - Le Mesnil sur Oger*



Carpaccio de Langoustines simplement assaisonné à l'huile d'olive,  
fleur de sel, zestes au yuzu séché & langoustines sautées à la vanille

**Champagne Jacques Seloisse «Version Originale»**  
*Blanc de blancs Grand Cru Extra-brut - Avize, Cramant, Oger*



Blanc de volaille de Bresse rôti au romarin et thym,  
morilles sautées au succs de poulet  
Mousseline de pommes de terre «Ratte» au beurre noisette

**Champagne Jacques Seloisse «La Côte Faron»**  
*Blanc de noirs Grand Cru Extra-brut - Aÿ*



Quelques tranches et copeaux de Vieux Comté

**Champagne Jacques Seloisse «Substance»**  
*Blanc de blancs Grand Cru brut - Avize*



Tarte tiède des demoiselle Tatin  
Glace vanille bourbon

**Champagne Jacques Seloisse «Exquise»**  
*Blanc de blancs Grand Cru sec*