

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 suc 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