

Le Mercredi 6 décembre
a 20h00

En présence de Fabien Marquis Directeur National Champagne Collet

Apéritif

Bouchée de crabe a la noisette

La truite marinée aux épices légères

Le cake de potiron au balsamique blanc

Accompagné d'un Jéroboam de Champagne Collet Brut Art Déco

Entrée

Cannelloni de Tourteau et avocat, gelée de Champagne Collet Millésime 2006

Accompagné du Champagne Collet Blanc de Blancs

Plat

Le filet de bœuf Wellington , potiron et truffes

Accompagné du Champagne Collet Blanc de Noirs Premier Cru

Dessert

La boule fondante a la crème de cassis et clémentine , chocolats coulant

Accompagné de Champagne Collet Rosé dry Collection Privée

Menu à
80,00€