



# Menu

BULLES *et* BONHEUR  
*Le Restaurant*

*Épernay*  
*France*

# MENU ÉLODIE

## EN 5 TEMPS / 5-COURSE

# 70 €

/!\ Notre carte est susceptible d'évoluer / Our menu is subject to change

**L'AMUSE-BOUCHE,**  
selon l'humeur du Chef

**LES ESCARGOTS**

sélectionnés par l'Escargot des Grands  
Crus farcis à la betterave  
et crème de cardon  
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

**LE TURBOT,**

purée de fèves et petits légumes  
sélectionnés par notre maraîcher  
Benoît Deloffre, sauce fleurette,  
cuit au Champagne blanc  
Cuvée Paul - Blanc de Blancs -  
Champagne ELODIE D.

**LE TROU CHAMPENOIS**

Ratafia et glace au Marc de  
Champagne et aux biscuits roses de  
Reims

**LE MAGRET DE CANARD  
DE L'AUBERGE DE  
SAINT-FERGEUX,**

cuit au Champagne rosé, jus de  
canard, purée d'aubergines et petits  
légumes sélectionnés par notre  
maraîcher Benoit Deloffre  
Millésime 1995 -  
Champagne Desbordes-Amiaud

**LE PLATEAU DE FROMAGES,**  
sélectionnés par nos soins

Millésime 1990 -  
Champagne Desbordes-Amiaud  
(en supplément 25 €)

**LA MOUSSE AU CHOCOLAT,**

caramel crémeux  
et crumble de noisettes  
Cuvée Marie - Demi Sec -  
Champagne ELODIE D.

**THE AMUSE-BOUCHE,**  
according to the Chef's inspiration

**THE SNAILS,**

selected by L'Escargot des Grands  
Crus, stuffed with beetroot and  
cardoon cream  
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

**THE TURBOT,**

fava bean purée and seasonal  
vegetables selected by our market  
gardener Benoit Deloffre, fleurette  
sauce, cooked with white  
Champagne  
Cuvée Paul - Blanc de Blancs -  
Champagne ELODIE D.

**THE TROU CHAMPENOIS,**

ratafia and ice cream with marc de  
Champagne and pink Reims biscuits

**THE DUCK BREAST FROM  
L'AUBERGE DE  
SAINT-FERGEUX,**

cooked with rosé Champagne, duck  
jus, eggplant purée, and seasonal  
vegetables selected by our market  
gardener Benoit Deloffre  
Millésime 1995 -  
Champagne Desbordes-Amiaud

**THE CHEESE PLATTER,**  
selected by us

Millésime 1990 -  
Champagne Desbordes-Amiaud  
(supplement €25)

**THE CHOCOLATE MOUSSE,**

creamy caramel  
and hazelnut crumble  
Cuvée Marie - Demi Sec -  
Champagne ELODIE D.

**AVEC L'ACCORD METS & CHAMPAGNES  
WITH FOOD AND CHAMPAGNE PAIRING**

# 130 €

\*La liste des allergènes est disponible sur demande. / The list of allergens is available on request.

\*Menu servi  
uniquement le soir

\*Menu served  
only in the evening

# MENU FABRICE

## EN 7 TEMPS / 7-COURSE

### 110 €

/!\ Notre carte est susceptible d'évoluer / Our menu is subject to change

**L'AMUSE-BOUCHE,**  
selon l'humeur du Chef

**LE TARTARE  
DE THON ROUGE,**

vinaigrette aux fruits de la passion  
et suprêmes d'agrumes  
Cuvée Paul - Blanc de Blancs -  
Champagne ELODIE D.

**LE FOIE GRAS MAISON  
AU TORCHON,**

sauce framboise et miel épicé, pain  
d'épices et chutney de fruits de saison  
Millésime 1989 -  
Champagne Desbordes-Amiaud

**LES SAINT-JACQUES,**

crème de pomme Pink Lady et de  
céleri, sauce au beurre blanc et caviar  
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

**LE TROU CHAMPENOIS**

Ratafia et glace au marc de Champagne  
et aux biscuits roses de Reims

**LE FILET DE BOEUF ROSSINI,**

jus de viande au Champagne rosé,  
purée d'aubergines et petits légumes  
sélectionnés par notre maraîcher  
Benoît Deloffre  
Belle Âme Millésime 2012 -  
Champagne ELODIE D.

**LE PLATEAU DE FROMAGES,**

sélectionnés par nos soins  
Millésime 1990 -

Champagne Desbordes-Amiaud

**LA MOUSSE AU CHOCOLAT,**

caramel crémeux  
et crumble de noisettes  
Cuvée Marie - Demi Sec -  
Champagne ELODIE D.

**THE AMUSE-BOUCHE,**  
according to the Chef's inspiration

**THE BLUEFIN  
TUNA TARTARE,**

passion fruit vinaigrette  
and citrus supremes  
Cuvée Paul - Blanc de Blancs -  
Champagne ELODIE D.

**THE HOMEMADE FOIE  
GRAS AU TORCHON,**

raspberry sauce and spiced honey,  
gingerbread, and seasonal fruit  
chutney  
Millésime 1989 -  
Champagne Desbordes-Amiaud

**THE SCALLOPS,**

Pink Lady apple and celery cream,  
beurre blanc sauce, and caviar  
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

**THE TROU CHAMPENOIS,**  
ratafia and ice cream with marc de  
Champagne and pink Reims biscuits

**THE ROSSINI BEEF FILLET,**  
rosé Champagne meat jus, eggplant  
purée, and seasonal vegetables  
selected by our market gardener  
Benoît Deloffre  
Belle Âme Millésime 2012 -  
Champagne ELODIE D.

**THE CHEESE PLATTER,**  
selected by us

Millésime 1990 -  
Champagne Desbordes-Amiaud

**THE CHOCOLATE MOUSSE,**  
creamy caramel and hazelnut crumble  
Cuvée Marie - Demi Sec -  
Champagne ELODIE D.

**AVEC L'ACCORD METS & CHAMPAGNES  
WITH FOOD AND CHAMPAGNE PAIRING**

### 200 €

\*La liste des allergènes est disponible sur demande. / The list of allergens is available on request.

