



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.