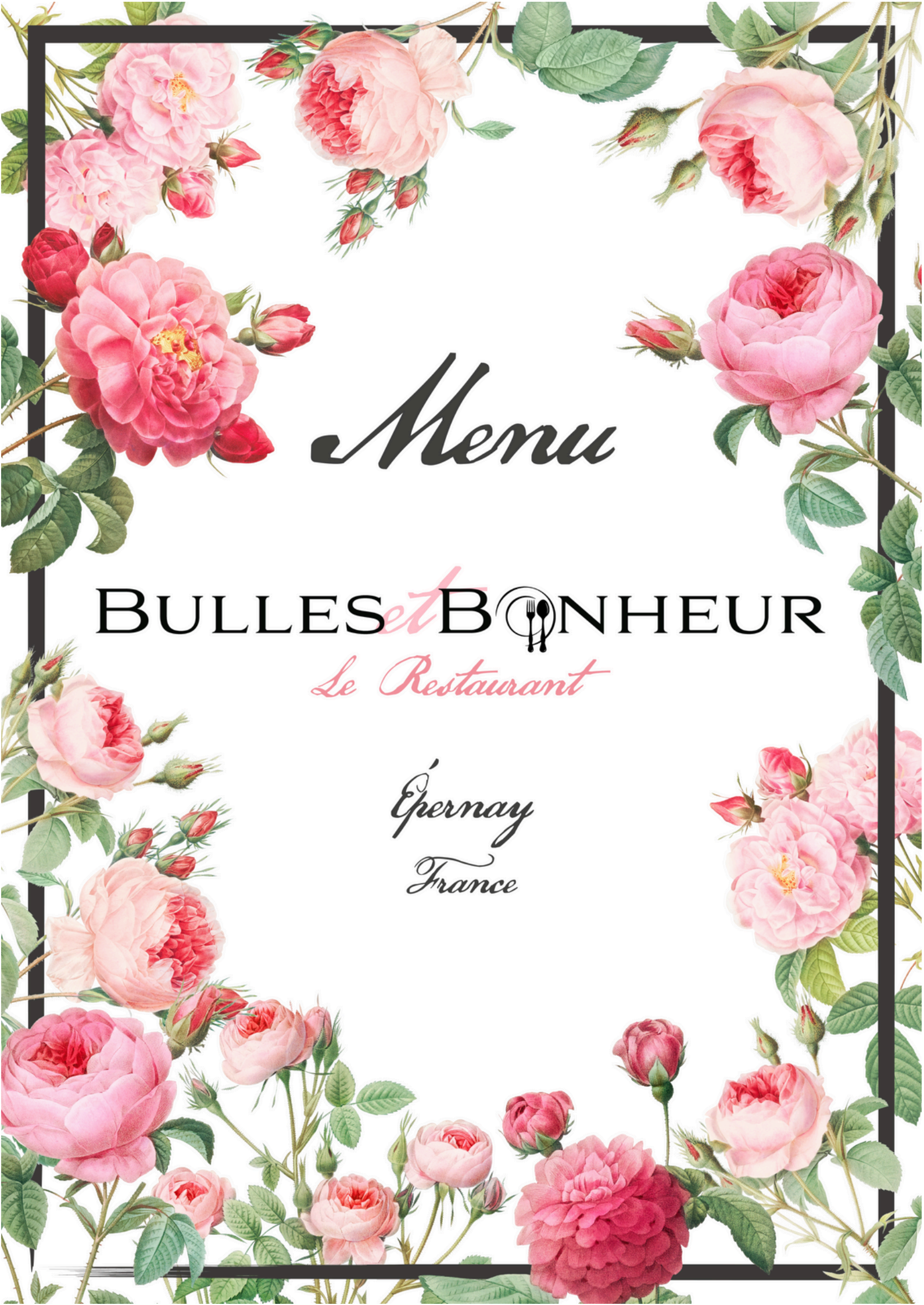




Menu

BULLES *et* BONHEUR
Le Restaurant

*Épernay
France*

MENU ÉLODIE

EN 5 TEMPS / 5-COURSE

85 €

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

LE CRUDO DE TRUITE,
crème de pomme Granny Smith
et aneth, émulsion de sumac
et huile d'herbes
Cuvée Paul - Blanc de Blancs -
Champagne ELODIE D.

LE TATAKI DE THON,
mousseline de chou-rave, sauce thaï,
petits pois et pois gourmands,
fenouil braisé
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

LE TROU CHAMPENOIS
Ratafia et sa glace

LE MAGRET DE CANARD,
purée de courge spaghetti et jus de
viande réduit au Champagne rosé,
girolles et asperges
Millésime 1995 -
Champagne Desbordes-Amiaud

LE PLATEAU DE FROMAGES,
sélectionnés par nos soins
Millésime 1990 -
Champagne Desbordes-Amiaud
(en supplément 25 €)

LA PAVLOVA À LA MANGUE
ET À LA NOIX DE COCO,
sorbet à la fraise
Cuvée Marie - Demi Sec -
Champagne ELODIE D.

AMUSE-BOUCHE,
according to the Chef's inspiration

TROUT CRUDO,
Granny Smith apple and dill cream,
sumac emulsion and herb oil
Cuvée Paul - Blanc de Blancs -
Champagne ELODIE D.

TUNA TATAKI,
kohlrabi mousseline, Thai sauce,
green peas and snow peas,
braised fennel
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

TROU CHAMPENOIS,
ratafia with its ice cream

DUCK BREAST,
spaghetti squash purée and reduced
jus with rosé Champagne, chanterelles
and asparagus
Millésime 1995 -
Champagne Desbordes-Amiaud

THE CHEESE PLATTER,
selected by us
Millésime 1990 -
Champagne Desbordes-Amiaud
(supplement €25)

MANGO AND COCONUT
PAVLOVA,
strawberry sorbet
Cuvée Marie - Demi Sec -
Champagne ELODIE D.

MENU VÉGÉTARIEN - 5 TEMPS - 85€
VEGETARIAN MENU - 5 COURSES - €85

AVEC L'ACCORD METS & CHAMPAGNES
WITH FOOD AND CHAMPAGNE PAIRING 145 €

*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

125 €

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

LE CEVICHE DE SAUMON,
lait de coco, jus de citron, papaye,
mangue, échalote et coriandre
Cuvée Paul - Blanc de Blancs -
Champagne ELODIE D.

LE PRESSÉ DE FOIE GRAS,
chutney de fruits de saison
et pain d'épices
Millésime 1989 -
Champagne Desbordes-Amiaud

L'ESPADON MI-CUIT
ET CAVIAR KAVIARI PARIS,
mousseline de chou-rave, sauce thaï,
petits pois et pois gourmands,
fenouil braisé
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

LE TROU CHAMPENOIS
Ratafia et sa glace

LE FILET DE BOEUF
BLACK ANGUS,
purée de courge spaghetti et jus de
viande réduit au Champagne rosé,
girolles et asperges
Belle Âme Millésime 2011 -
Champagne ELODIE D.

LE PLATEAU DE FROMAGES,
sélectionnés par nos soins
Millésime 1990 -
Champagne Desbordes-Amiaud

LA PAVLOVA À LA MANGUE
ET À LA NOIX DE COCO,
sorbet à la fraise
Cuvée Marie - Demi Sec -
Champagne ELODIE D.

AMUSE-BOUCHE,
according to the Chef's inspiration

SALMON CEVICHE,
coconut milk, lime juice, papaya,
mango, shallot and coriander
Cuvée Paul - Blanc de Blancs -
Champagne ELODIE D.

PRESSED FOIE GRAS,
seasonal fruit chutney
and gingerbread
Millésime 1989 -
Champagne Desbordes-Amiaud

SEARED SWORDFISH AND
KAVIARI PARIS CAVIAR,
kohlrabi mousseline, Thai sauce,
green peas and snow peas,
braised fennel
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

THE TROU CHAMPENOIS,
ratafia with its ice cream

BLACK ANGUS BEEF FILLET,
spaghetti squash purée and reduced
jus with rosé Champagne,
chanterelles and asparagus
Belle Âme Millésime 2011 -
Champagne ELODIE D.

THE CHEESE PLATTER,
selected by us
Millésime 1990 -
Champagne Desbordes-Amiaud

MANGO AND COCONUT
PAVLOVA,
strawberry sorbet
Cuvée Marie - Demi Sec -
Champagne ELODIE D.

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

215 €

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