

# BULLES & BONHEUR

*Le Restaurant*

Nos menus subliment nos Champagnes à travers des accords raffinés avec la cuisine du Chef Prodip Turi. Afin de préserver l'équilibre de l'expérience, l'ensemble de la table choisit le même nombre de plats.

 TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS MAISON  
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE

## MENU ROSE

50 €

OU / OR

AVEC L'ACCORD  
METS & CHAMPAGNES

85 €

\*uniquement le midi  
\*only at lunchtime

**LE VELOUTÉ DE PETITS POIS GLACÉS,**  
stracciatella  
et tartine de Chioggia  
**CHILLED GREEN PEA VELOUTÉ,**  
stracciatella and Chioggia  
beetroot toast

**LA LOTTE,**  
fregola sarda et émulsion  
de parmesan au safran  
**MONKFISH,**  
fregola sarda and saffron  
parmesan emulsion

**LE TROU CHAMPENOIS,**  
& mini chou  
à la crème Mornay  
**"TROU CHAMPENOIS",**  
& mini chou  
with Mornay cream

**LA RHUBARBE CONFITE,**  
épices douces et vin rouge,  
sorbet rhubarbe et fraise  
**POACHED RHUBARB,**  
sweet spices and red wine,  
rhubarb and strawberry sorbet

## MENU ÉLODIE

95 €

OU  
OR

155 €

AVEC L'ACCORD  
METS & CHAMPAGNES

L'AMUSE-BOUCHE,  
selon l'humeur du Chef  
Cuvée Pierre - Champagne ELODIE D.

AMUSE-BOUCHE,  
according to the Chef's inspiration  
Cuvée Pierre - Champagne ELODIE D.

L'OMBLE CHEVALIER,  
marinade à la betterave crapaudine,  
pomme Granny Smith et wakame en rémoulade,  
émulsion de Champagne et sumac  
Cuvée Paul - Champagne ELODIE D.

ARCTIC CHAR,  
marinated with Crapaudine beetroot,  
Granny Smith apple and wakame remoulade,  
Champagne and sumac emulsion  
Cuvée Paul - Champagne ELODIE D.

L'ESPADON MI-CUIT,  
mosaïque d'asperges et petits pois, sauce ail  
des ours et kombu influencé par sauce soja  
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

SEARED SWORDFISH,  
asparagus and green pea mosaic, wild garlic  
and kombu sauce with a soy-inspired touch  
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

LE TROU CHAMPENOIS  
& mini chou à la crème Mornay

"TROU CHAMPENOIS",  
& mini chou with Mornay cream

LE MAGRET DE CANARD ROSÉ DE  
L'AUBERGE DE SAINT FERGEUX,  
mille-feuille de céleri, tartufata, girolles,  
mousseline de champignons et jus de viande  
réduit au Champagne rosé  
Belle Âme - Millésime 2012  
Champagne ELODIE D.

ROSÉ DUCK BREAST  
FROM AUBERGE DE SAINT FERGEUX,  
celeriac mille-feuille, tartufata, girolle mushrooms,  
mushroom mousseline and Champagne rosé reduction  
Belle Âme - Millésime 2012  
Champagne ELODIE D.

LE PRÉ-DESSERT

PRE-DESSERT

LA PAVLOVA,  
aux fruits rouges  
Cuvée Marie - Demi Sec - Champagne ELODIE D.

PAVLOVA  
with red berries  
Cuvée Marie - Demi Sec - Champagne ELODIE D.

MIGNARDISES

L'ASSIETTE DE FROMAGES, sélectionnés par nos soins / THE CHEESE PLATE, selected by us  
Millésime 1990 - Champagne Desbordes-Amiaud  
(en supplément 25 € avec tous nos menus / an additional €25 with all our menus)



RÉSERVEZ ICI  
BOOK HERE

## MENU FABRICE

\*Menu servi  
uniquement le soir  
\*Menu served  
only in the evening

135 €

OU  
OR

225 €

AVEC L'ACCORD  
METS & CHAMPAGNES

L'AMUSE-BOUCHE,  
selon l'humeur du Chef  
Cuvée Pierre - Champagne ELODIE D.

AMUSE-BOUCHE,  
according to the Chef's inspiration  
Cuvée Pierre - Champagne ELODIE D.

LE THON ROUGE,  
espuma de noix de coco, citron,  
arômes de fruits exotiques influencés par notre Chef  
Cuvée Paul - Champagne ELODIE D.

BLUEFIN TUNA,  
coconut espuma, lemon,  
exotic fruit notes inspired by our Chef  
Cuvée Paul - Champagne ELODIE D.

LE FOIE GRAS MAISON AU TORCHON,  
chutney de fruits de saison,  
accompagné de ses pickles  
Millésime 1989 - Champagne Desbordes-Amiaud

HOMEMADE FOIE GRAS  
AU TORCHON,  
seasonal fruit chutney, served with pickles  
Millésime 1989 - Champagne Desbordes-Amiaud

LE TURBOT  
ET CAVIAR KAVIARI PARIS,  
mosaïque d'asperges et petits pois, sauce ail  
des ours et kombu influencé par sauce soja  
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

TURBOT  
AND KAVIARI PARIS CAVIAR,  
asparagus and green pea mosaic, wild garlic  
and kombu sauce with a soy-inspired touch  
Cuvée Louis - Champagne ELODIE D.

LE TROU CHAMPENOIS  
& mini chou à la crème Mornay

"TROU CHAMPENOIS",  
& mini chou with Mornay cream

LE FAUX-FILET  
DE CHAMPAGNE-ARDENNE,  
mille-feuille de céleri, tartufata, girolles,  
mousseline de champignons et jus de viande  
réduit au Champagne rosé  
Belle Âme Millésime 2012 -  
Champagne ELODIE D.

BEEF SIRLOIN FROM  
CHAMPAGNE-ARDENNE,  
celeriac mille-feuille, tartufata,  
girolle mushrooms, mushroom mousseline  
and Champagne rosé reduction  
Belle Âme Millésime 2012 -  
Champagne ELODIE D.

FROMAGES,  
imaginés par notre Chef  
Millésime 1990 - Champagne Desbordes-Amiaud

CHEESES,  
imagined by our Chef  
Millésime 1990 - Champagne Desbordes-Amiaud

LE PRÉ-DESSERT

PRE-DESSERT

LA PAVLOVA,  
aux fruits rouges  
Cuvée Marie - Demi Sec - Champagne ELODIE D.

PAVLOVA  
with red berries  
Cuvée Marie - Demi Sec - Champagne ELODIE D.

MIGNARDISES

MENU VÉGÉTARIEN - 5 TEMPS - 105€  
VEGETARIAN MENU - 5 COURSES - €105

 Notre carte est susceptible d'évoluer (sous réserve de disponibilité et de modifications)

 Our menu is subject to change (subject to availability and modifications)

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