



Restaurant
DE L'HÔTEL

DuPeyrou

ACTE
- I -

MOIS CHAMPENOIS

NOTRE MENU

PROMENADE CHAMPENOISE

POTÉE CHAMPENOISE

Vision d'hier, réalisation d'aujourd'hui

Blanc de blancs, Marquis de Luth 1^{er} cru, Feneuil-Pointillart

GOURMANDISE DE LA SAINTE-MENHOULD

Poireau en vinaigrette et sa moutarde de Reims truffée

Premier cru brut, Feneuil-Pointillart

CRÈME AUX FINES HERBES ET CAVIAR OSCIÈTRE

Panna cotta légèrement fumée et espuma de pomme de terre

Cuvée Louise 2005, Pommery

MOUSSE DE BROCHET CROUSTILLANTE

Déclinaison d'oignons, curry vert et émulsion de Noilly Prat

Laurent Perrier, cuvée rosé

PIGEON ÉLEVÉ AU NID, SAUCE CIVET

Guisses confites, sarrasin et foie gras poêlé

Blanc de noirs, Pommery Apanage

MILLE-FEUILLES CHOCOLAT LACTÉ ÉPICÉ

Perles de Grand Marnier Cuvée du centenaire, praliné pistache

1^{er} cru cuvée Louis 2014, Feneuil-Pointillart

CHF 169.-

Accord mets-vins champenois + 85.- (en CHF)