

METS & VINS

PLAISIR IODÉ

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

MARRENON
Vignobles en Luberon & Ventoux

MENU DU 19 MARS 2020

Accord mets & vins 60.00€/pers.

En collaboration avec Nicolas Feuillatte, dans le cadre du lancement de la cuvée Feuillatte Terroir Premier Cru et la Maison Marrenon.

|| Ceviche d'huitres de Camargue.

🍷 Coupe de Champagne Nicolas FEUILLATTE

|| Langoustine et coques à la fondue de poireaux, crème de champagne.

🍷 AOP luberon Doria blanc 2018

ou

|| Noix de Saint-Jacques et couteaux au jus de pommes.

🍷 AOP luberon Oris Rose 2018 à l'aveugle

ou

|| Pavé de turbot et foie gras juste snacké, sauce vin rouge.

🍷 AOP luberon blanc les vallons

🍴 Forêt noire de fraises.

🍷 Coupe de Champagne Terroir Brut Premier

sportbeach®