

19.11.2025

Repas des Vignerons

120€ par personne

4 mets & 5 accords

Apéritif

- Champagne Joseph Perrier Brut Nature •

Amuse-bouche

Lieu jaune, émulsion iodée, potimarron.

- Champagne Joseph Perrier Blanc de Blancs •

Entrée

Raviole ouverte de champignons, châtaigne, sauge et noisettes torréfiées.

- Acaibo 2019 - Sonoma, Trinite Estate - Californie - États-Unis •

Plat

Faux-filet de veau Axuria, topinambour au beurre noisette
et truffe d'automne.

- Acaibo 2017 - Sonoma, Trinite Estate - Californie - États-Unis •

Dessert

Chocolat-poire, sorbet poire et grué de cacao.

- Acaibo 2014 - Sonoma, Trinite Estate - Californie - États-Unis •

Madame B
RESTAURANT & BAR


CHAMPAGNE
JOSEPH PERRIER
A CHALONS-EN-CHAMPAGNE
FONDÉ EN 1825

ACAIBO
GONZAGUE & CLAIRE LURTON