



Champagne Laurent-Perrier **« Diner en quatre mains »**

LES FRIVOLITES

Laurent-Perrier cuvée rosé

--

COQUILLES SAINT JACQUES AUX SAVEURS MARINES

Marinées citron vert & huile d'olive
Chantilly d'huitre creuse / Caviar de Sologne
Laurent-Perrier Millésimé 2007

--

TRUFFE BLANCHE

Finement râpée
Nouilles de sarrasin toastées / Sucs de Cecina
Laurent-Perrier Millésimé 2006

--

TURBOT DE PETITS BATEAUX

Doré meunière / Potimarron / Coquillages au yuzu
Laurent-Perrier Millésimé 2004

--

RIS DE VEAU DE LAIT

Belle pomme rôtie relevée d'une harissa maison
Carabineiros / Quintessence des têtes
Laurent-Perrier Millésimé 2002

--

CHEVREUIL DE CHASSE FRANCAISE

Filet mignon au sautoir / Poire-poivre
Mousseline de cerfeuil tubéreux
Grand Siècle par Laurent-Perrier

--

NOISETTE DU PIEMONT

En praliné maison / Crème glacée acidulé
Parfum de yusu

Phillipe Jourdin - Chef des Cuisines de Terre blanche
Stéphanie Le Quellec - Chef des Cuisines du Prince de Galles
Nicolas Paciello - Chef pâtissier
Cédric Maupoint - Directeur de salle / Chef sommelier