HÔTEL & SPA
NAPOLÉON

LE SAMEDI 28 JUIN 2025 A 20H00

Empreinte

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

MENU
160 €

Amuse-Bouche

Cœur de saumon « Label Rouge » mariné et fumé par nos soins
~
Maquereau de ligne en cromesquis et gel citron

*

Taittinger Brut Réserve

Entrée

Tourteau au naturel en écailles de radis et crème de fenouil

*

Prélude « Grands Crus »

Plats

Ravioles de langoustines et homard bleu, légumes d'été confits et bisque crémeuse

*

Taittinger Brut Millésimé 2016

Homard bleu confit au beurre noisette, pommes de terre aux aromates, aillet et girolles rôties, jus de homard bleu « comme un bourguignon »

*

Les Folies de la Marquetteries Brut

Prédessert

Sorbet au Champagne Taittinger « Nocturne », caviar « Baeri » et citron vert en fraîcheur

Dessert

Tartelette aux fraises des bois accompagnée d'un sorbet aux fraises,verveine et crème montée à la vanille de Madagascar

*

Taittinger Prestige Rosé