

SOIRÉE LAURENT PERRIER

16 JUILLET 2025

MENU AU CHAMPAGNE EN 5 ACCORDS

250 € par personne

PIECES APÉRITIVES

Tartelettes Girolles-Abricots, Guimauves algues, Feuille de shiso en tempura

CUVÉE ROSÉ BRUT

Pionnière de la macération en Champagne, Laurent-Perrier a créé cette cuvée aux délicates notes de fruits rouges devenue une référence. Un rosé d'apéritif par excellence, frais et gourmand.



AMUSE-BOUCHE

Glace Huître, Champagne et Caviar



LANGOUSTINE

Juste cuite, sabayon de champagne, nectarine et verveine.

LAURENT-PERRIER BRUT MILÉSIME 2015

L'expression singulière d'une année solaire exceptionnelle. Notes de pêche blanche et d'amande fraîche dans un équilibre tout en finesse.



BOEUF

Faux filet de Wagyu origine France, crémeux artichauts - figues.

LAURENT-PERRIER CUVÉE HÉRITAGE

Un hommage au savoir-faire de Grand Siècle, décliné dans une cuvée plus accessible. Cette création harmonieuse témoigne de l'art de marier les vins de réserve pour atteindre une constance et une complexité remarquables.

TURBOT

Rôti, haricots et cerises, jus parfumé

GRAND SIÈCLE #26

L'art ultime de l'assemblage des vins de réserve : trois années de caractère sélectionnées et mariées pour créer "l'année parfaite". Une philosophie unique qui va au-delà du concept de millésime.



FROMAGE

Glace burrata, eau de tomate et poudre d'olive



PRÉDESSERT

Oursin et Sarrasin

DESSERT

Vanille curry noir

LAURENT-PERRIER BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

L'excellence du savoir-faire Laurent-Perrier dans l'art du non-dosé, où seule la pureté du Chardonnay s'exprime. Un champagne d'une précision absolue qui révèle toute la fraîcheur minérale du terroir sans artifice.