

CHARIOT DE FROMAGES / Philippe Olivier 35 €

DESSERTS 35 €

FRUITS DE LA PASSION / Pistache de Sicile

VANILLE MADAGASCAR / Grande tradition

ANANAS A. ADAM / Agrumes M. Bachès confits

CHOCOLAT GUANAJA / Praliné amande

Prix toutes taxes comprises – Service 15% inclus
Viande origine France
Liste des allergènes mise à disposition

Saison après saison, cueilleur, pêcheur, maraîcher, vigneron nous offrent des produits d'exception. Cette quête de l'excellence m'a été transmise par mon père. Elle inspire l'Assiette Champenoise depuis plus de quarante ans.

Arnaud Lallement

MENUS **EMOTION** 325 €

Composé au gré du marché, ce menu mêle créations et classiques de notre maison.

Expérience Champagne et vins de nos amis vignerons 195 €

SAVEUR 215 €

ASPERGE VERTE S. ERHARDT / Jaune d'œuf / Emulsion Coteaux champenois

ANGUILLE FUMEE / Foie gras / Bouillon cresson B. Deloffre

SOLE DE BRETAGNE / Condiment herbes A. Deloffre / Sauce baie de cannellier

PIGEONNEAU FERMIER / En tourte épinard B. Deloffre / Jus de pigeon

CHARIOT DE FROMAGES / Philippe Olivier

DESSERT

CARTE ASPERGE VERTE R. BLANC / Jaune d'œuf / Emulsion Coteaux champenois 95 €

LANGOUSTINE ROYALE / Citron caviar M. Bachès / Nage crémée 115 €

CAVIAR KAVIARI / Haddock fumé / Pomme de terre G. Turlin 135 €

HOMARD BLEU / Hommage à mon papa / Jus des têtes 110 €

BARBUE DES CÔTES BRETONNES / Gnocchis cresson B. Deloffre / Crème Vermouth 90 €

TURBOT BRETON / Oignon A. Deloffre / Sauce vin jaune 115 €

POULARDE COUR D'ARMOISE / Artichaut E. Roy / Jus de cuisson réduit 95 €

RIS DE VEAU / Céleri confit B. Deloffre / Jus de veau 90 €

AGNEAU DE LAIT S. LALUC / Carotte boule A. Deloffre / Jus d'agneau 95 €