

## Menu de Gala

Jérémy Czaplicki, *Le Barthélemy Hotel & Spa* et Paolo Boscaro, *Royal Champagne Hotel & Spa*

### Amuse-Bouche



#### **Burrata assaisonnée au caviar kristal**

Coulis épinards & basilic, ricotta, épinards « pickles »

*Burrata seasoned with kristal caviar  
Spinach & basil coulis, ricotta, pickled spinach*

~ Meursault Les Pellans Blanc, *Parcelnaires de Saulx* 2021 ~



#### **Tartare de bœuf**

Condiments en pickles, mayonnaise aérienne aux algues

*Beef tartar  
Pickled condiments airy seaweed mayonnaise, ossietra caviar*

~ Pommard 1er Cru, *Clos de la Commaraine* 2019 ~



#### **Bar aux épices vadouvan**

Christophines caramélisées au lait de coco, épeautre soufflée, truffes Mélanosporum

*Vadouvan spiced sea bass  
Christophines caramelized in coconut milk, spelt soufflé, Mélanosporum truffles*

~ Meursault 1er Cru *Les Poruzots, Parcelnaires de Saulx* 2020 ~



#### **La Langouste rôtie**

Pesto de tomate, melon au romarin et sabayon champagne

*Roasted lobster  
Tomato pesto, rosemary melon and champagne sabayon*

~ Puligny Montrachet *Les Boudrières, Domaine Belleville* 2021~



#### **Champagne rosé, fruits rouges, noix de coco**

*Champagne rosé, red fruits, coconut*

~ *Abyss Rosé, Champagne Leclerc Briant* 2018 ~



#### **Les Agrumes**

Crèmeux agrumes, blanc vaporeux parfumé au basilic, sorbet yaourt et citron

*Citrus fruits  
Creamy citrus fruit, vaporous white perfumed with basil, yoghurt and lemon sorbet*

~ *Château d'Avize* 2013 ~

**Menu de Gala 290 euros / pers.**  
**Accord Mets & Vins - Wine Pairing 160 euros / pers.**