LA FORÊT NOIRE

Menu Dégustation

BILLECART-SALMON
JEUDI 26 NOVEMBRE 2026

MISE EN BOUCHE

Gougère tiède à la crème Mornay et brisures de truffe
Champagne Billecart-Salmon • Brut Réserve

ENTRÉE

Carpaccio de bar de ligne, crème acidulée
au caviar et velours d'œuf
Blinis légers aux éclats d'agrumes
Champagne Billecart-Salmon • Blanc de Blancs

PLAT

Suprême de volaille rôti et son jus perlé aux morilles
Pommes soufflées croustillantes et fraîcheur d'herbes potagères
Champagne Billecart-Salmon • Cuvée Nicolas François 2012

DESSERT

Charlotte aux poires et vanille de Madagascar
Champagne Billecart-Salmon • Brut Rosé

TARIF : 126 €
(Champagnes inclus)