



# Champagner Sommelier Event des Jahres „Bubbly Firework“

Samstag, 02.12.2023

- Beginn 18:30 Uhr

## Amuse bouche

| Avocado | Bergkäse | Steinpilzconfit |

## | Ausgelöste Jakobsmuscheln |

| confiert in Bergamotte-Olivenöl |  
| Artischocke | Ebly | Basilikumpesto |

\* \* \*

## | Crepinette vom Schwarzen Heilbutt |

| Kürbis-Safran-Risotto | Pistazienöl |

\* \* \*

## | Sauté von Ente, Pastinaken und Apfel |

| Gänse-Salbei-Espuma |

\* \* \*

## | Dry aged Rückenfilet vom Aubrac Rind |

| 150 Tage perfekt gereift |

| Trüffeljus | Trüffelspäne | Portugiesische Böhnchen |  
| Selleriepüree |

\* \* \*

## | Karamellierte Birne |

| Walnuss | Frischkäsegratin |

\* \* \*

## | Supreme au blanc satin |

| Portweinsorbet | Sablé salés |

## Cuvée M Brut Nature

100% Meunier  
Champagne Alexandre Rat

## 2016 Inattendue Blanc de Blanc brut

100% Chardonnay  
Champagne Huré Frères

\* \* \*

## 2012 Millesime Extra Brut

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay  
Champagne Maurice Vesselle

\* \* \*

## 2013 Cuvée Allégeance Rosé Brut Nature

100% Pinot Noir  
Champagne Marie Courtin

\* \* \*

## 2013 Hautes Mottes Brut Nature

100% Chardonnay  
Champagne J.L. Vergnon

\* \* \*

## 2012 Grand Sendrée Extra Brut

55% Pinot Noir, 45% Chardonnay  
Champagne Drappier, Urville

\* \* \*

## Rosé Brut

100% Pinot Noir  
Champagne Serge Mathieu

Menü, 7 TOP-Champagner

Gourmet-Mineralwasser, Kaffee oder Espresso € 175,- pro Person

Kleine Änderungen möglich