

## 'SAVEURS D'EXCEPTION'

- Menu Saveurs d'Exception avec une bouteille de

**NM** Champagne Marguerite Guyot 'Séduction' Blanc de Blancs

*-Une bouteille pour 2 personnes-*

D'une 'Perle' s'ouvrent les pétales,  
comme d'une passion familiale séculaire fleurit un Champagne.  
Marguerite Guyot prend ses racines dans le vignoble de Damery,  
une terre d'antique tradition champenoise.

L'habillage créatif s'inspire  
de l'harmonie entre la nature et la sensualité de la femme,  
comme dans la vision poétique d'Alphonse Mucha et de l'Art Nouveau.

La Signature Marguerite Guyot,  
grâce à son design unique et innovant, suggère  
l'inspiration de Mozart et l'instinct de Miro.

Le décor représente une couronne de fleurs où le cercle, symbole universel,  
évoque la perle et la bulle du Champagne.

Une symphonie de sensations qui se retrouve dans un Champagne unique,  
pour un voyage à travers les diverses cultures et couleurs du monde,  
dans une ambiance de joie et de convivialité

Blanc de Blancs 'Cuvée Séduction'

La Marguerite Blanche, symbole de pureté et de séduction,  
est en parfaite harmonie avec les arômes délicats de son Chardonnay.

100% Chardonnay  
Élevé 4 ans en cave

Pour Patienter... 'Amuse-bouches' du moment

◇◇◇◇◇◇◇◇

### Nos hors-d'oeuvre

Petits pois et morilles  
Poisson des criées à cru, sarrasin et caviar 'Kristal Gold'  
Pâté en croûte de canard et foie gras

◇◇◇◇◇◇◇◇

### Macaroni gratinés

étuvée de morilles au vin jaune

◇◇◇◇◇◇◇◇

### Poissons sauvages de nos côtes 'Pêche durable' -selon les arrivages-

artichauts -cuits, crus et en tempura-, sauce au vin jaune

OU

### Pigeonneau

-le suprême rôti et la cuisse confite-,  
chou de printemps et rhubarbe, condiment épicé

◇◇◇◇◇◇◇◇

### Fromages

élevés par Bernard et Jean-François Antony

◇◇◇◇◇◇◇◇

Dessert au choix

# DESSERTS



## Fruits rouges de France

*-fraises, framboises, myrtilles, ...-,  
marmelade et sorbet à l'hibiscus*

Soufflé 'classique' au Grand Marnier  
biscuits à l'orange amère et chocolat

## Nos 'Religieuses'

chocolat et praliné, glace au grué de cacao

## Soufflé fort en goût de chocolat

sauce au piment d'Espelette

## Rhubarbe et fraises

*-cuites, crues et en marmelade-, glace au lait ribot et granola*

Sorbets aux fruits et glaces crémeuses



Aquarelle de Cécile Hudrisier © - Frédéric Vardon Le 39V Restaurant

Printemps - Été 2019