

# SAVEURS & CÉPAGES

**Du 27 novembre au 16 décembre 2023 – La Champagne  
Restaurant L'Aloze**

**Menu à 46 €**

**en option accord mets et vins à 25 €**

Pâté Champenois au Bouzy

Champagne Brut rosé

\*\*\*\*\*

Noix de coquilles St Jacques, risotto de Sarazin grillé, choux fleur,  
sauce au Champagne

Champagne Brut

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages (en supplément, 10 €)

Champagne Brut Millésime 2009 (en supplément)

\*\*\*\*\*

Tiramisu aux biscuits rose de Reims

Ratafia de Champagne

# SAVEURS & CÉPAGES

**Jeudi 7 décembre 2023 – La Champagne**  
**Restaurant La Liégeoise**  
**en présence de la Maison Hugues Huttinot de Dormans**

**Menu en 4 services, boissons incluses – 175 €**

Apéritif

Champagne Extra Brut « Origine » 2020

Carpaccio de noix de coquilles St Jacques,  
Échalotes et champignons au vin rouge de Champagne

Champagne Brut rosé

\*\*\*\*\*

Pêche de nos côtes en matelote Champenoise, légumes de saison

Champagne Brut « Prestige » 2016

\*\*\*\*\*

Cochon de Warcove, croquette de pied de porc, choux à la moutarde de Reims

Champagne Extra Brut « Rosé de Saignée » 2018

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages (en supplément, 10 €)

Champagne Brut Millésime 2009 (en supplément, 15 €)

\*\*\*\*\*

Pommes, biscuit rose, sabayon au Ratafia de Champagne

Ratafia de Champagne