

La Montagna dei Grand Cru

“Un’occasione imperdibile! Quattro Champagne Blanc de Noirs, ottenuti da uve Pinot nero al 100% e tutti provenienti da comuni classificati Grand Cru nella zona conosciuta come Montagna di Reims dimostrano la loro versatilità a tavola in abbinamenti gastronomici fuori dagli schemi!”

MENU

VERDURE & CHAMPAGNE

Champagne François SECONDE, cuvée “La Loge”, Sillery Grand Cru

- Flan di Zucca -

Zucca violina e crema di castagne

Champagne BARON DAUVERGNE, cuvée “Fine Fleur de Bouzy”, Bouzy Grand Cru

- Il risotto -

Risotto con barbabietola e fonduta di Gorgonzola naturale D.O.P.

Champagne MAILLY GRAND CRU, cuvée Blanc de Noirs, Mailly Grand Cru

- Radicchio -

Radicchio brasato con crema di fagioli rafano fresco e pan cotto leggermente aromatizzato

Champagne JANISSON, cuvée Blanc de Noirs, Verzenay Grand Cru

- Uovo fritto -

Uovo glassato con besciamella, crema di topinambur ed erbe di campo

- Dolce -

Entremet lampone e cioccolato

QUOTA DI PARTECIPAZIONE 65 euro
INFO E PRENOTAZIONI T. 024690288