

SOIRÉE PRESTIGE CHAMPAGNE MAISON DEUTZ

VENDREDI 10 AVRIL

Éveil du Palais

Amuse-bouche

BRUT ROSÉ SAKURA

Petit Pois à la Française

Morilles farcies, lard de Colonnata, jus de cosses

BRUT MILLÉSIMÉ 2018

Filet d'Omble Chevalier de Sparsbach

Textures d'artichauts, oeufs de truite fumés, jus d'arêtes crémé

BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ 2020

Filet de Flétan Rôti Façon Meunière

Raviole de blettes en grenobloise,

Condiment d'asperge celtuce, hollandaise au raifort

AMOUR DE DEUTZ MILLÉSIMÉ 2015

Selle d'Agneau de Sisteron

Asperge verte, oignon nouveau farci

Jus de veau réduit

HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ – CÔTE GLACIÈRE MILLÉSIMÉ 2018

Fraise et Reine-des-Prés

Variation autour de la fraise, croquant de noisettes du Piémont

Crème glacée au thym et à l'aneth

BRUT ROSÉ MILLÉSIMÉ 2019

Mignardises

195 € / PERSONNE

ACCORD METS & CHAMPAGNE

EAU MINÉRALE ET BOISSON CHAUDE

Réservation et prépaiement : **THE FORK**

PRESTIGE EVENING CHAMPAGNE MAISON DEUTZ

FRIDAY, APRIL 10

Aperitif

Amuse-bouche

BRUT ROSÉ SAKURA

French-style peas

Stuffed morels, Colonnata lard, pea pod jus

BRUT MILLÉSIMÉ 2018

Arctic Char Fillet from Sparsbach

Artichoke textures, smoked trout roe, creamy fish bone jus

BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ 2020

Roasted Halibut Fillet, Meunière Style

Swiss chard ravioli « à la Grenobloise »

Celtuce asparagus condiment, horseradish hollandaise

AMOUR DE DEUTZ MILLÉSIMÉ 2015

Saddle of Sisteron Lamb

Green asparagus, stuffed spring onion

reduced veal jus

HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ – CÔTE GLACIÈRE MILLÉSIMÉ 2018

Strawberry & Meadowsweet

Strawberry variations, Piedmont hazelnut crunch thyme and dill ice cream

BRUT ROSÉ MILLÉSIMÉ 2019

Mignardises

€ 195 / PERSON

FOOD & CHAMPAGNE PAIRING

MINERAL WATER AND HOT BEVERAGE

Reservation and prepayment : **THE FORK**