

CAVIAR FANTASY

BY STURIA & CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

« Sélection Osciètre du chef Mauro Colagreco
sublimée par des accords de champagne Laurent-Perrier »

Menu en 4 rencontres

270

Coupe de champagne Laurent-Perrier Brut La Cuvée

Laitue de mer

En royal, condiment sardine, fleur d'ail des ours et caviar
Champagne Laurent-Perrier « Ultra Brut »

Asperges blanches

Beurre blanc, caviar
Champagne Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature

Homard braisé au bois d'olivier

Bisque au sureau, petit pois à la française, caviar
Champagne Laurent-Perrier « Grand Siècle » Itération n°27

Pain viennois perdu

Glace crème fraîche, caviar pressé et citron caviar
Champagne Laurent-Perrier Brut Millésimé 2018

