

CAVIAR FANTASY

BY STURIA & CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

« Chef Mauro Colagreco's Ossetra Selection
enhanced by Laurent-Perrier champagne pairings. »

4-Course Journey

270

Glass of Laurent-Perrier Brut La Cuvée

Sea Lettuce

Royale-style, sardine condiment, wild garlic flower, caviar
Champagne Laurent-Perrier « Ultra Brut »

White Asparagus

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

Olive Wood Braised Lobster

Elderflower bisque, French-style peas, caviar
Champagne Laurent-Perrier « Grand Siècle » Itération n°27

Viennoise French Toast

Crème fraîche ice cream, pressed caviar, finger lime
Champagne Laurent-Perrier Brut Millésimé 2018

