## **BELLEVIGNE**



## **BELLEVIGNE**

## MENU ACCORD METS + VINS

En partenariat avec les Champagnes de la Maison Billecart-Salmon VENDREDI 3 OCTOBRE 2025

Le veau : en carpaccio, yuzu, vinaigrette huile de figuier Champagne brut "Le Réserve", Cuvée Dr Wine

L'oeuf : mollet, girolles, crémeux de maïs, émulsion brioche grillée Champagne blanc de blancs

La Saint-Jacques : rôtie, crémeux de panais, sauce hollandaise au champagne Champagne Cuvée Nicolas François millésimé 2008

Le canard : cèpes de Bordeaux snackés, jus corsé au cassis

Champagne Elisabeth Salmon millésimé 2012

L'assiette autour de la chèvre

La Figue

Champagne "Le Rosé"

Biscuit rose

149 € par personne (boissons comprises)

BELLEVIGNE BOURGOGNE À CHAMBOLLE-MUSIGNY

Réservations: 03 79 45 03 66, bourgogne@bellevigne-hotels.com www.bellevigne-hotels.com