

SOIRÉE VIGNERON & DÉGUSTATION DE CUVÉES PRESTIGES DES

CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK



JEUDI, 15 OCTOBRE 2026 À 18H30

TRILOGIE DE CANAPÉS

Huitre façon Kir Royal

Pétoncle poêlé, purée de maïs, espuma passion, tuile de noix de coco

Tataki de cerf, beurre de pomme, raifort, brioche croustillante

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE, CHARLES HEIDSIECK

RAVIOLO AU CANARD CONFIT

Sauce foie gras, pêches confites au mélilot, poudre de champignons, échalotes frites

CHAMPAGNE BRUT, BLANC DE BLANCS DES MILLÉNAIRES 2017, CHARLES HEIDSIECK

PIEUVRE GRILLÉE

Jus au boudin noir, mousseline de courge musquée, oignons perlés glacés, gel de canneberge

CHAMPAGNE BRUT, ROSÉ 2018, CHARLES HEIDSIECK

FINANCIER AÉRIEN À LA RHUBARBE

Croûte de pistaches, rhubarbe confite au zeste d'orange, mousse miel et pistaches torréfiées, fleur de sel et verveine

CHAMPAGNE BRUT, ROSÉ, CHARLES HEIDSIECK



225\$ PAR PERSONNE

WINEMAKER DINNER - PRESTIGIOUS WINES FROM

CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK

THURSDAY, OCTOBER 15 AT 6:30PM



TRIO OF CANAPÉS

Oyster à la Kir Royal

Seared scallop, corn purée, passion fruit espuma, coconut tuile

Venison tataki, apple butter, horseradish, crispy brioche

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE, CHARLES HEIDSIECK

CONFIT DUCK RAVIOLO

Foie gras sauce, melilot-infused candied peaches, mushroom powder, crispy shallots

CHAMPAGNE BRUT, BLANC DE BLANCS DES MILLÉNAIRES 2017, CHARLES HEIDSIECK

GRILLED OCTOPUS

Blood pudding jus, butternut squash mousseline, glazed pearl onions, cranberry gel

CHAMPAGNE BRUT, ROSÉ 2018, CHARLES HEIDSIECK

AIRY RHUBARB FINANCIER

Pistachio crust, rhubarb confit with orange zest, honey mousse and toasted pistachios, fleur de sel and verbena

CHAMPAGNE BRUT, ROSÉ, CHARLES HEIDSIECK



\$225 PER PERSON