



# DINER CHAMPAGNE

## Champagne Duval-Leroy x Le Clos de Chevreuse

Une approche gastronomique de l'accord Mets & Vins

Amuse bouche

### **Fleur de Champagne Premier Cru**

Pressé de foie gras de canard et truite fumée de Vilette,  
rémoulade de céleri et Granny Smith

### **Blanc de Blancs Premier cru 2008**

Langoustines rôties, ravioles d'araignée de mer,  
la carapace en bouillon

### **Cuvée MOF Sommeliers Premier Cru**

Filet de bœuf poêlé à la moelle, croûte de Cantal,  
gnocchi soufflés sauce morille

### **Rosé Prestige Premier Cru**

Ananas en tartare, siphon pina colada, crémeux Ivoire  
sorbet ananas coco

### **Brut Réserve**

Vanille praliné gianduja, crémeux chocolat  
et sorbet poire

### **Brut Réserve**

*Le Clos  
de Chevreuse*

  
CHAMPAGNE  
DUVAL-LEROY