

# MENU

## ***Amuse Bouche***

Le Tourteau  
Aux Agrumes et Condiments  
Crèmeux de Patate Douce, Caviar Oscietre  
*Champagne Blanc de Blanc Brut*

## **Entrée**

La Raviole  
Ricotta et Basilic  
Fraîcheur de Petits Pois et Truffe Noire  
*Champagne Blanc de Blanc Brut*

## **Plat**

La Volaille  
En Suprême, Sauce Morilles  
Risotto Crèmeux et Pointes d'Asperges Vertes  
*Champagne Millésimé 2014 Brut 1er Cru*

## **Dessert**

Le Mango Mac,  
Création Carl Marletti  
Croustillant Praliné, Confit Framboise  
Crèmeux Mangue, Mousse Coco  
*Champagne Rosé Brut 1er Cru*

*L'accord Mets & Champagne  
vous est proposé par la Maison Guy Dumangin*

*Private Chef & Events Planner*

*[www.benjaminlemoal.com](http://www.benjaminlemoal.com)*

*Tarif 235€ / pers*