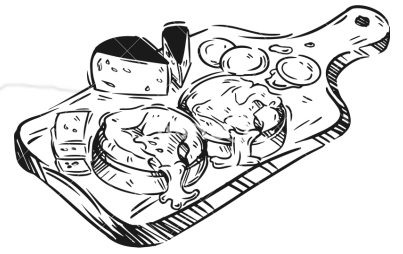


CHAMPAGNE
PIOT-SÉVILLANO

à Vincelles



Menu Fromage

Tarif : 63 euros

ENTRÉE

En accord avec le Brut Nature
70% Meunier - 15% Pinot Noir -
15% Chardonnay

Salade de mâche et d'asperges vertes, comté
et oeuf mimosa, vinaigrette crémeuse à la
moutarde à l'ancienne.

PLAT

En accord avec le Brut Prestige
80% Meunier - 20% Pinot Noir

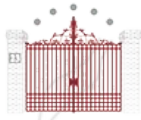
Ficelle champenoise : boudin blanc de
Reithel, champignons, chaource, mesclun et
graines de courges, vinaigrette au miel.

DESSERT

En accord avec la Cuvée Interdite
50% Chardonnay - 40% Meunier -
10% Pinot Noir

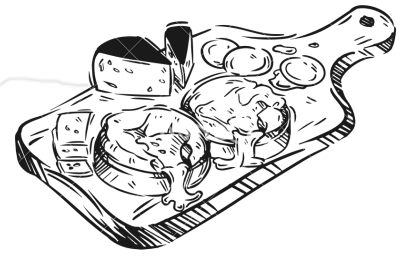
Duo de samoussas au Langres et à l'Époisses,
crème aux champignons et petits lardons
naturels.





CHAMPAGNE
PIOT-SÉVILLANO

à Vincelles



Cheese Menu

Price : 63 euros

STARTER

Pairing with the Brut Nature
70% Meunier - 15% Pinot Noir -
15% Chardonnay

Mâche salad and green asparagus, comté and mimosa egg, vinaigrette, creamy old-fashioned mustard.

DISH

Pairing with the Brut Prestige
80% Meunier - 20% Pinot Noir

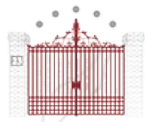
Champagne twist : white pudding from Rethel, mushrooms, chaource and squash seeds, honey vinaigrette.

DESSERT

Pairing with the Cuvée Interdite
50% Chardonnay - 40% Meunier -
10% Pinot Noir

Duo of samosas with Langres and Epoisses, mushroom cream and small plain bacon.





CHAMPAGNE
PIOT-SÉVILLANO

à Vincelles



Menu Terre

Tarif : 63 euros

ENTRÉE

En accord avec le Brut Essence de Terroir

*70% Meunier - 15% Pinot Noir -
15% Chardonnay*

Wrap de Volaille : Suprême de poulet jaune
de Champagne, panure à la pistache,
mesclun, concombre, pastèque et coriandre.
Crème légère au raifort.

PLAT

En accord avec la Cuvée Provocante

100% Meunier

Pâté vigneron de porc mariné au vin blanc,
endives braisées et artichauts confits.

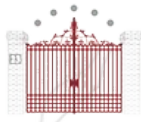
DESSERT

En accord avec le Demi-Sec Essence de Terroir

*70% Meunier - 15% Pinot Noir -
15% Chardonnay*

Tiramisu aux biscuits roses de Reims et ses
fruits rouges.





CHAMPAGNE
PIOT-SÉVILLANO

à Vincelles



Earth Menu

Price : 63 euros

STARTER

Pairing with the Brut Essence de Terroir

*70% Meunier - 15% Pinot Noir -
15% Chardonnay*

Poultry Wrap : Champagne yellow chicken supreme, pistachio, mixed greens, cucumber, watermelon and coriander breading. Light horseradish cream.

DISH

Pairing with the Cuvée Provocante

100% Meunier

Pâté vigneron (pork marinated in white wine), braised endives, mixed greens and candied artichokes.

DESSERT

Pairing with the Demi-Sec Essence de Terroir

*70% Meunier - 15% Pinot Noir -
15% Chardonnay*

Tiramisu with pink biscuits from Reims and red fruits.





CHAMPAGNE
PIOT-SÉVILLANO

à Vincelles



Menu Mer

Tarif : 63 euros



ENTRÉE

En accord avec l'Extra-Brut Fraîcheur de
Coteau

85% Meunier - 15% Chardonnay

Salade de boulgour et tartare de Saint-
Jacques marinées aux pommes granny smith
et relevé d'une pointe d'anis, vinaigrette à la
bergamote.

PLAT

En accord avec la Cuvée Rebelle

100% Chardonnay

Brochettes de gambas et mangue rôtie,
pommes de terre sautées au thym et dés de
poires, légèrement assaisonnés d'une
crème balsamique.



DESSERT

En accord avec le Ratafia Nectar Hédoniste

100% Meunier

Madeleine cuite au beurre et zeste d'agrumes
avec mascarpone et rondelle d'orange.





CHAMPAGNE
PIOT-SÉVILLANO

à Vincelles



Sea Menu

Price : 63 euros



STARTER

Pairing with the Extra-Brut Fraîcheur de
Coteau

85% Meunier - 15% Chardonnay

Bulgur salad and marinated scallops tartare
with granny smith apples and a touch of
anise, bergamot vinaigrette.

DISH

Pairing with the Cuvée Rebelle

100% Chardonnay

Prawn and roasted mango skewers,
sautéed potatoes with thyme and diced
pear, lightly seasoned with a balsamic
cream.



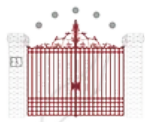
DESSERT

Pairing with the Ratafia Nectar Hédoniste

100% Meunier

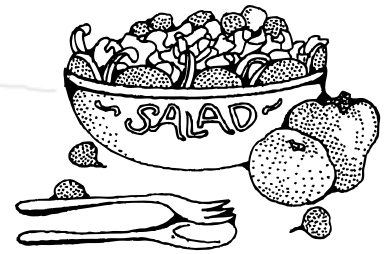
Madeleine baked in butter and citrus zest
with mascarpone and orange slices.





CHAMPAGNE
PIOT-SÉVILLANO

à Vincelles



Menu Végétarien

Tarif : 63 euros



ENTRÉE

En accord avec la Cuvée Impertinente

100% Pinot Noir

Tarte tatin aux légumes du soleil et jeunes
pousses à la vinaigrette.

PLAT

En accord avec le Millésime Edition 2013

80% Tête de Cuvée Meunier -

20% Pinot Noir

Tartare de saumon aux herbes fraîches et
poêlée de pommes de terres déglacées au
vinaigre de framboises.



DESSERT

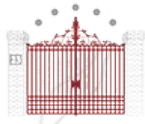
En accord avec le Demi-Sec Essence de Terroir

70% Meunier - 15% Chardonnay -

15% Pinot Noir

Biscuits sablés avec son crémeux de citron et
éclats de meringue.





CHAMPAGNE
PIOT-SÉVILLANO

à Vincelles



Vegetarian Menu

Price : 63 euros



STARTER

Pairing with the Cuvée Impertinente

100% Pinot Noir

Tart tatin with sun-drenched vegetables and baby greens in vinaigrette.

DISH

Pairing with the Vintage Edition 2013

80% Tête de Cuvée Meunier -

20% Pinot Noir

Salmon tartar with fresh herbs and pan-fried potatoes deglazed with raspberry vinegar.



DESSERT

Pairing with the Demi-Sec Essence de Terroir

70% Meunier - 15% Chardonnay -

15% Pinot Noir

Shortbread cookies with lemon cream and meringue slivers.





CHAMPAGNE
PIOT-SÉVILLANO

à Vincelles



Tarif/Price : 20 euros

Menu Enfant

Aiguillettes de volaille & tagliatelles
Paquet de bonbons & Paquet de chips
Fondant au chocolat
Jus de fruits bio ou limonade bio

Children Menu

Chicken strips with tagliatelli
Pack of candy & Pack of potato chips
Chocolate fondant
Organic fruit juice or organic lemonade

