



- Vendredi 30 Septembre -

## Journée Mondiale de la Mer

Menu Dégustation accompagné des Cuvées de la Maison de Champagne Hostomme

### Apéritif & Tapas

#### Seaweed Gimlet

Maison GIN MARE – Cuvée Vieille en amphore en Méditerranée

#### Salade de la mer, herbes marines, sauce mandarine grillée

*Seaweed salad, grilled mandarin sauce*

Cuvée "Origine" Grand Cru Blanc de Blancs

~

#### Thon rouge, ventrèche maturée aux algues Kombu, sauce XO

*Red tuna, matured with Kombu seaweed, XO sauce*

Cuvée "Réserve" Grand Cru Blanc de Blancs Vieilles Vignes

~

#### Les Supions du pays aux Cèpes

*Local cuttlefish with Cèpes mushrooms*

Cuvée "H08" Brut Nature Premier Cru 2008

~

#### Retour de petit bateau, variation de maïs aux couteaux de mer, sabayon aux microalgues

*Catch of the day, corn variation with razor clams, micro seaweeds sabayon*

Cuvée "M08" Brut Nature Grand Cru 2008

~

#### Présentation de la cuvée Immersée au large d'Ouessant

*Introduction to a unique cuvée submerged off the coast from Ouessant*

Cuvée "VIKKA 0920" Extra Brut Grand Cru 2009 Blanc de blancs

~

#### La Marée noire

*'Black tide'*

Cuvée "Rosé de saignée" Brut

~

#### Le Brie de Meaux aux saveurs salines

*Brie de Meaux., marine scent*

Cuvée "Origine" Grand Cru Blanc de Blancs

~

#### Millefeuille marin à l'algue Nori, vanille Bourbon, sauce toffee

*Nori seaweed Millefeuille, Bourbon vanilla, toffee sauce*

**360€ Boissons comprises**

**Pairing included**