**Accords Mets / Vins Menu Champenois**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***MENU*** | ***ARGUMENTAIRE COMMERCIALE des plats*** | ***PROPOSITIONS DE VINS******1 vin par plat ou autres boissons*** | ***ARGUMENTATION ACCORDS METS/VINS*** | ***PROPOSITIONS DE VINS******Un seul vin ou autre boissons*** | ***ARGUMENTATION ACCORDS METS/VINS*** |
| ***Amuse-bouche***Fine crème de lentillons de Champagne, raviole et espuma au jambon de Reims | Raviole garnie de jambon de Reims, recouvert d’une crème de lentillons de Champagne. |  |  |
| ***Entrée***Saumon fumé de Mardeuil, composition de légumes croquants, espuma et tuile de Sarrazin | Tranches de saumon snackées, décorées d’herbes et fleurs. Accompagnées de légumes croquants : carottes jaunes, betteraves rouge et Chioggia, radis, navet Daïkon. Le tout décoré d’une espuma et tuile au Sarrazin. |  |  |  |  |
| **Plat Principal**Pintade farcie au foie gras, polenta à la tomme des Ardennes, sauce au Vin Jaune | Suprême de pintade farcie de foie gras, champignon et épinard.Accompagnée d’une polenta à la tomme des Ardennes, crème de céleri et navets glacés. Servie avec une sauce crémée au Vin Jaune. |  |  |
| **Fromage**Plateau de fromages | Composé de Langres, Chaource, Tomme des Ardennes aux fleurs, crottin de chèvre d’Argonne, Rocroi. |  |  |
| **Dessert**Rubis griottes aux Biscuits Roses de Reims, glace au lait d’amandes | Entremets composé d’un biscuit amandes et Biscuits Roses, mousse vanille et crémeux griottes. Accompagné d’une glace au lait d’amandes. |  |  |