



Nous vous remercions de vous joindre à nous quinze minutes avant le début de la dégustation dans notre toute nouvelle salle 'Le Fenil'. La dégustation seule n'est pas possible. En revanche, il est possible de s'inscrire seulement pour le déjeuner. Seulement 25 places disponibles.

Pour réserver, nous vous demanderons un numéro de carte bancaire à titre de garantie. En cas d'annulation 48 heures avant la date du déjeuner prévu, la valeur du déjeuner par personne annulée sera facturée, sauf si nous parvenons à trouver des remplaçants.

Date des prochains déjeuners œnologiques :

- Samedi 18 et Dimanche 19 Janvier
- Samedi 1<sup>er</sup> et Dimanche 2 Février
- Samedi 21 et Dimanche 22 Mars

## Déjeuners œnologiques du Hameau Albert 1er

### Champagne Henri Giraud, France

Samedi 14 et Dimanche 15 Décembre 2019

*Domaine engagé dès la première heure pour que le Champagne redeviene « Le grand vin de Champagne », chacune de nos cuvées explore un nouvel esthétisme et délivre un message fort. Écoutant les leçons de l'histoire sans craindre les révolutions, Pinots Noirs et Chardonnay se révèlent uniquement au cœur de matières nobles : Fût de chêne d'Argonne, terre cuite ou Grès.*

#### Programme détaillé

10h30 > Dégustation

- Henri Giraud MV14
  - Esprit Nature
  - Blanc de Croie
  - Dame-Jane

12h00 > Déjeuner au restaurant 'Albert 1er'

*Damien Leveau & Marc-Henri Mialon vous convient à partager la table du vigneron qui présentera ses vins autour des mets préparés pour l'occasion.*

#### Menu

Foie gras de canard, champignon de Paris de Savoie farci puis fumé

\*\*

Dos de cabillaud cuit vapeur, chou-fleur, pomme de terre rattes confite au beurre demi-sel, sauce aux œufs de truite

\*\*

Légèreté d'Etivaz, compoté de poire et miel de châtaignier, herbes du jardin

\*\*

Pain perdu, ananas Victoria cuit dans son jus, glace à la crème double de gruyère

\*\*

Café, infusion

Petits fours, chocolats et mignardises

#### Vins proposés:

- Henri Giraud MV07
- Henri Giraud MV09
- Henri Giraud MV10
- Henri Giraud MV14

Le prix de la dégustation du matin suivie du déjeuner est de 125 € par personne. Ce prix comprend les vins, eaux minérales et café.

