

MENUS*

TASTE OF PARIS

PLATS PROPOSÉS EN ACCORD AVEC LES CHAMPAGNES LAURENT-PERRIER

À RETROUVER TOUT AU LONG DU FESTIVAL

Kei Kobayashi

restaurant-kei.fr

KEI ***

- Gnocchi à la crème de parmesan, jambon ibérique et sauce truffe 8 €
Grand Siècle Itération n°24 par Laurent-Perrier
- Burger de bœuf wagyu sauce teriyaki 8 €
Laurent-Perrier La Cuvée
- Tartare de saumon légèrement fumé, écume de tomate épicée et caviar Kristal 12 €
Plat signature *Laurent-Perrier Ultra Brut*

Pierre Sang

pierresang.com

PIERRE SANG & FRIENDS

- Pâté en croûte Paris-Séoul *par Maison Vérot* 7 €
Grand Siècle Itération n°24 par Laurent-Perrier
- Bibimbap veggie à la truffe et piment coréen V 10 €
Plat signature *Grand Siècle Itération n°24 par Laurent-Perrier*
- Champignon *par Cédric Grolet & Yann Caron* SG/V 8 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec

SG = Sans gluten / Gluten Free V = Végétarien / Vegetarian

* Plats disponibles jusqu'à l'épuisement des stocks. Le service des restaurants s'arrête 30 minutes avant la fin de la session.

Andréas Mavrommatis

mavrommatis.com

MAVROMMATIS

- Artichaut avgolemono, légumes de saison à la grecque, jus citronné à l'aneth SG/V 8 €
Laurent-Perrier La Cuvée
 - Poulpe, bar mariné aux feuilles de citronnier, soupe de concombre et pomme granny Smith SG 8 €
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature
 - Agneau de lait confit, en dolmades de blette, jus d'agneau à la sarriette SG 12 €
Plat signature *Laurent-Perrier Cuvée Rosé*
 - Pâtisseries grecques, glace à la mastiha de Chios AOP V 8 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
-

Dominique Crenn / Yoni Saada / Ryuji Teshima / Simone Zanoni

METRO X TOUT LE MONDE CONTRE LE CANCER

- Duo de sushis au wagyu japonais *par Ryuji Teshima* SG 7 €
Laurent-Perrier La Cuvée
 - Tortelli di Zucca - Courge de Mantoue, moutarde de Crémone, parmesan et sauge fraîche *par Simone Zanoni* V 8 €
Laurent-Perrier La Cuvée
 - Betterave Tacos - Betterave, crème yaourt vadouvan, ricotta, échalotes pickles et coriandre *par Dominique Crenn* V 8 €
Plat signature *Laurent-Perrier Cuvée Rosé*
 - Croque Truffe - Manchego, truffe d'été, marmelade d'oignons et artichauts, mélange de roquette et cresson *par Yoni Saada* SG/V 11 €
Grand Siècle Itération n°24 par Laurent-Perrier
-

Sébastien Monceaux / François Daubinet

fauchon.com

FAUCHON

- Tartare de daurade et haddock, grains de caviar Sturia Oscietra français, velouté glacé, courgettes, thym citron 8 €
Laurent-Perrier Ultra Brut
 - Riso de pâtes comme un risotto au homard et écume de bisque 11 €
Plat signature *Grand Siècle Itération n°24 par Laurent-Perrier*
 - Gnocchis vanillés, crème glacée à la fève de tonka, sauce chocolat et fleur de sel V 8 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
-

Adeline Grattard / Manon Fleury / Ophélie Barès / Nina Métayer

FERRANDI PARIS

ferrandi-paris.fr

- *Boulette tête de Lion* - Paleron de bœuf et porc, choux chinois, sauce huître ail et gingembre par Adeline Grattard - Yam'Tcha[®]
Plat signature Laurent-Perrier Brut Millésime 2008 10€
 - *Gâteau aux verts* - Pressé d'herbes, oignons et pommes de terre, mayonnaise à huile de persil et salade de pousses par Manon Fleury
Laurent-Perrier La Cuvée V 7€
 - *Poire fondante rafraîchie* à la cardamome, caramel et dentelle croustillante par Ophélie Barès
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec V 8€
 - *Douceur chocolat romarin* - Mousse légère au chocolat, sablé cacao fleur de sel et sorbet fromage blanc au romarin par Nina Métayer - Délicatiserie
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec V 8€
-

Frédéric Anton

leprecatelan.com

LE PRÉ CATELAN ***

- *Le Cabillaud* - Brandade moelleuse et « brûlée », poudre d'algues et jus gras
Laurent-Perrier Brut Millésime 2008 8€
 - *Le Saumon* - Mariné, bouillon dashi, herbes fraîches, wasabi et oignons frits, caviar
Plat signature Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature 12€
 - *Le Chocolat* - Ganache et sorbet au cacao amer, meringues croustillantes
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec 8€
-

Christophe Moret / Samuel Lee / Maxence Barbot

SHANGRI-LA PARIS *

shangri-la.com/fr/paris/shangrila

- *Bao garni* de poitrine de porc braisée, coriandre, légumes en pickles et cacahuètes
Laurent-Perrier Cuvée Rosé 8€
 - *Pomme de terre 'Pompadour'* et marmelade de truffe noire à la cuillère
Plat signature Grand Siècle Itération n°24 par Laurent-Perrier SG 10€
 - *L'éclat chocolat*
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec SG/V 8€
-

JEUDI 16 SEPTEMBRE

Julia Sedefdjian

restaurant-baieta-paris.fr

BAIETA / CICERON

- Focaccia à la farine de pois chiche, houmous, légumes confits à l'huile d'olive, câpres à queue et petites herbes
Laurent-Perrier La Cuvée SG/V 8 €
- Pissaladière
Laurent-Perrier La Cuvée 8 €
- Haddock, œuf confit, poireau, vinaigrette aux algues et pickles d'oignon rouge
Plat signature *Laurent-Perrier Ultra Brut* SG 11 €

Eric Frechon

lazare-paris.fr

CHEFS DE GARE / LAZARE

- Duo d'œufs de poule bio en mimosa, ciboulette et truffe, thon et cébette
Laurent-Perrier La Cuvée SG 8 €
- La meilleure saucisse-purée de Paris
Laurent-Perrier Brut Millésime 2008 SG 8 €
- Tarte au chocolat grand cru
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec V 7 €

Emmanuelle Riboud - RESSOURCES / Nicolas Conraux - LA BUTTE ÉCOTABLE

- Kefir melilot, aspérule odorante
Laurent-Perrier La Cuvée V 4 €
- Turbot, crème fermentée de pollen, vinaigrette ginger-beer
Laurent-Perrier Ultra Brut SG 8 €
- Ormeau d'élevage, gelée et bouillon d'eau de mer microfiltrée, tomate de pleine terre
Plat signature *Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature* SG 12 €
- Orzotto aux fraises, émulsion végétale à la levure maltée et tapenade de citron confit
Laurent-Perrier Cuvée Rosé 7 €

Mathieu Viannay

kaviari.fr

LA MANUFACTURE KAVIARI

- Carpaccio de poulpe aux condiments, ail noir et nuoc mam d'anchois italien
Laurent-Perrier Ultra Brut SG 6 €
 - Cœur de saumon, pommes de terre fumées, nage au gin et œuf de truite
Laurent-Perrier La Cuvée SG 8 €
 - Mousseline de brochet et caviar, sauce nantua au vin jaune
Plat signature *Laurent-Perrier Brut Millésimé 2008* SG 10 €
-

Alan Geam

qasti.fr

QASTI

- Baba Ganoush - Caviar d'aubergines en deux textures
Laurent-Perrier La Cuvée SG/V 6 €
 - Black falafel et anguille fumée
Laurent-Perrier Brut Millésime 2008 SG 8 €
 - Kafta d'épaule d'agneau, houmous, compotée de tomate, condiment
Plat signature *Laurent-Perrier Cuvée Rosé* SG 12 €
-

Antonin Bonnet

quinsourestaurant.fr

QUINSOU

- Œuf parfait, poivron confit à la tomate, baba ganoush, toast de pain maison et basilic de Pierre Gayet
Laurent-Perrier La Cuvée V 8 €
 - Caillette Cévenole de la Boucherie Grégoire, purée au raifort, pickle d'échalote et ketchup de noix
Laurent-Perrier Brut Millésime 2008 SG 8 €
 - Truite de Crisenon marinée, œufs de truite, fenouil et vinaigrette citron
Plat signature *Laurent-Perrier Cuvée Rosé* SG 12 €
-

Nicolas Paciello

hotelsbarriere.com

HÔTEL BARRIÈRE LE FOUQUET'S PARIS

- Charlotte framboises gingembre V 8 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
 - L'éclair praliné pistache V 8 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
 - Le parfait glacé aux noisettes caramélisées, yuzu confit et sésame blanc V 12 €
Dessert signature *Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec*
-

Claire Heitzler

claireheitzler.com

CLAIRE HEITZLER & PRODUCTEURS

Ouverture fin octobre 2021

- *Cake au yuzu* - Récolte 2020 - Cake moelleux garni d'une marmelade de yuzus « sur-maturés » cultivés chez Perrine et Etienne des Agrumes Bachès V 6 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
 - *Tarte aux citrons meringuée* - Récolte 2020 - Pâte sucrée, crème d'amande et crémeux lime d'Eus, suprêmes de citron, meringue acidulée V 6 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
 - *Tarte aux figues et à la rose* - Pâte sucrée, mousse yaourt aux pétales de roses cultivées en Bretagne, marmelade et figues fraîches du Vaucluse V 7 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
 - *Racine - Chocolat & Vanille* - Biscuit chocolaté aux amandes, croustillant aux fèves de cacao, crémeux vanille de Madagascar, mousse légère au chocolat V 7 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
-

Firplast vous accompagne tout au long de votre parcours gourmand grâce à ses contenants biodégradables, réalisés à base de pulpe de canne à sucre, dans le respect des normes environnementales.

VENDREDI 17 SEPTEMBRE

Christian Le Squer

parisbrest.bzh

CHEFS DE GARE / PARIS BREST

- Bulots de nos côtes bretonnes, sauce mayonnaise 8 €
Laurent-Perrier Ultra Brut
- Traditionnel boudin noir fait maison, jus de passion, pommes purée 8 €
Laurent-Perrier Brut Millésime 2008
- Lieu jaune, émulsion au lait ribot de mon enfance SG 12 €
Plat signature *Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature*

Thibaut Spiwack - ANONA / Gaël Prigent - LE LABO GUSTATIF ÉCOTABLE

- Radis daikon fermentés dans un kombucha de rose sarrasin, kombu breton et truffe des mers, crème de champignon de Paris, pesto de chanvre SG/V 7 €
Laurent-Perrier La Cuvée
- Caldereta de poissons et chorizo au chocolat et à l'orange, pain aux algues bretonnes, croustillant sarrasin et jeunes pousses SG 8 €
Laurent-Perrier La Cuvée
- Escargots du Poitou, tombée de pousses d'épinard, crème d'herbes franciliennes SG 10 €
Plat signature *Laurent-Perrier Brut Millésime 2008*

Julien Sebbag

forest-paris.com

FOREST

- *Micho Spring* - Halla Babka Zana, stracciatella, olives de Kalamata, tomates confites, crème d'ail des ours, roquette et origan séché V 7 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- *A Forest* - Giroles flambées au Mezcal Brothers, figues fraîches, crème de champignon brun, huile de persil, sumac SG/V 8 €
Laurent-Perrier Brut Millésime 2008
- *Bloom* - Tartare de thon rouge à la ligne de St Jean de Luz, kiwi jaune, menthe ciselée, échalotes, noisettes torréfiées et zaatar SG 12 €
Plat signature *Laurent-Perrier La Cuvée*
- *Plum* - Crumble croustillant, prunes fraîches et mascarpone V 6 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Stéphane Buron

kaviari.fr

LA MANUFACTURE KAVIARI

- La pomme foie gras, anguille fumée, sorbet aux herbes SG 8 €
Laurent-Perrier La Cuvée
 - Saumon mi-fumé mariné au pamplemousse, petits pois, floralie SG 8 €
Laurent-Perrier Ultra Brut
 - Caviar Kristal Kaviari, bar confit lentement aux algues, émulsion coquillages SG 12 €
Plat signature *Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature*
-

Alessandra Montagne

nosso-restaurant.fr

NOSSO

- Ravioles de champignon de Paris, légumes croquants en brunoise et herbes aromatiques fraîches, mousse de champignon au beurre noisette, poudre de champignon au charbon végétal SG/V 6 €
Laurent-Perrier La Cuvée
 - Mille-feuille de boudin noir et pomme tatin, accompagné d'une sauce citronnelle, poireaux, ail, oignon, herbes fraîches, vinaigre de Xérès et fleurs de saison SG 8 €
Laurent-Perrier Brut Millésime 2008
 - Bao teinté au jus de betterave, betterave et caviar, farce à la betterave, herbes fraîches, riz et échalote 12 €
Plat signature *Laurent-Perrier Cuvée Rosé*
-

Romain Meder

ducasse-paris.com

SAPID

- Maïs rôti en salade, condiment pimenté, citron SG/V 7 €
Laurent-Perrier La Cuvée
 - Ceviche de concombre, coriandre, graine de moutarde SG/V 7 €
Laurent-Perrier Ultra Brut
 - Carottes étuvées, bolognaise de lentilles, toum SG/V 8 €
Laurent-Perrier Brut Millésime 2008
 - Burrata parisienne, betterave marinée à l'hibiscus, chanvre SG/V 8 €
Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé
-

Nicolas Paciello

cinqsensparis.com

CINQSENS

- *Trio de choux* - Figues citron noir d'Iran, Poire main de boudha, Chocolat blé soufflé 8 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
 - *Trio de desserts d'octobre* - Entremet trois chocolats, Tarte citron yuzu-meringuée, Paris-Brest Noisette 8 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
 - Comme un pain perdu, caramel et bière blonde 11 €
Dessert signature *Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec*
-

Claire Heitzler

claireheitzler.com

CLAIRE HEITZLER & PRODUCTEURS

- *Cake au yuzu* - Récolte 2020 - Cake moelleux garni d'une marmelade de yuzus « sur-maturés » cultivés chez Perrine et Etienne des Agrumes Bachès V 6 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
 - *Tarte aux citrons meringuée* - Récolte 2020 - Pâte sucrée, crème d'amande et crémeux lime d'Eus, suprêmes de citron, meringue acidulée V 6 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
 - *Tarte aux figues et à la rose* - Pâte sucrée, mousse yaourt aux pétales de roses cultivées en Bretagne, marmelade et figues fraîches du Vaucluse V 7 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
 - *Racine - Chocolat & Vanille* - Biscuit chocolaté aux amandes, croustillant aux fèves de cacao, crémeux vanille de Madagascar, mousse légère au chocolat V 7 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
-

SAMEDI 18 SEPTEMBRE

Michel Roth

terroirsdelloiraine.com

CHEFS DE GARE / TERROIRS DE LORRAINE

- Croquette végétale de potée Lorraine V 8 €
Laurent-Perrier La Cuvée
- Brochette de veau fondant, céleri au café 8 €
Laurent-Perrier Brut Millésime 2008
- Rafraîchi de merlan et langoustine, coleslaw au pomelos SG 10 €
Plat signature *Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature*

Amandine Chaignot

cafedeluce.com

CAFÉ DE LUCE

- Coeur de poireau, émulsion au lard et noisettes SG 8 €
Laurent-Perrier La Cuvée
- Croque-Monsieur aux escargots 8 €
Laurent-Perrier Brut Millésime 2008
- Croissant au jambon et truffe 12 €
Plat signature *Grand Siècle Itération n°24 par Laurent-Perrier*

Alexandre Marchon - MARCHON / Clémence Gommy - GOMI ÉCOTABLE

- Haricots verts croquants, figues fraîches, pesto de menthe et thina citronné, SG/V 7 €
graines de moutarde aigre doux et fleurs d'aneth
Laurent-Perrier La Cuvée
- Tomates de pleine terre, anchois du Pays-Basque, vinaigrette tomate verveine, 7 €
huile de feuille de figuier, poudre de pain au lait
Laurent-Perrier La Cuvée
- Ravioles de joue de boeuf confite, émulsion carotte verveine ras el hanout, 12 €
huile de fanes de carottes, herbes fraîches, parmesan
Plat signature *Laurent-Perrier Cuvée Rosé*

Moise Sfez

homerlobster.com

HOMER LOBSTER

- BBQ Beef roll 8 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- Duo des meilleurs lobster rolls du Monde 10 €
Plat signature *Laurent-Perrier Brut Millésime 2008*
- Babka roll façon Sundae par The French Bastards V 6 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec

Stéphane Buron

kaviari.fr

LA MANUFACTURE KAVIARI

- La pomme foie gras, anguille fumée, sorbet aux herbes SG 8 €
Laurent-Perrier La Cuvée
- Saumon mi-fumé mariné au pamplemousse, petits pois, floralie SG 8 €
Laurent-Perrier Ultra Brut
- Caviar Kristal Kaviari, bar confit lentement aux algues, émulsion coquillages SG 12 €
Plat signature *Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature*

Matthias Marc

substance.paris

SUBSTANCE

- Cancoillotte, œuf de truite, siphon de pomme de terre fumée, échalotte vinaigre SG 6 €
Laurent-Perrier La Cuvée
- Gnocchis au charbon végétal, coulis de cresson fermenté, morteaux et jaune d'œuf fumé 8 €
Laurent-Perrier Brut Millésime 2008
- Tartare de bœuf, cajou, coriandre, consommé d'os à mœlle, jaune d'œuf confit 12 €
Plat signature *Laurent-Perrier Cuvée Rosé*

Jeffrey Cagnes

jeffreycagnes.fr

JEFFREY CAGNES PARIS

- *Millefeuille minute* - Praliné noix de pecan fleur de sel, crème légère vanille bourbon, feuilletage aérien caramélisé V 8 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
- *Trop' Dog* - Beignet zestes d'orange et fleur d'oranger, caramel orange sanguine et zestes d'orange confite, crème légère à la vanille bourbon et fleur d'oranger V 8 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
- *Tarte aux deux citrons* — Pâte sablée noisette, confit de citron basilic huile d'olive, crémeux citron vert, ganache montée au citron jaune V 8 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec

Kevin Lacote

klpatisserie.com

KL PÂTISSERIE

- *Karadamia* - Tarte caramel demi-sel, dacquoise noix de coco, noix de macadamia caramélisées, mousse au chocolat au lait et caramel V 7 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
- *Piemonté* - Brownie aux noix de pécan et muscovado, crémeux au chocolat, fèves tonka, panacotta au lait grillé V 8 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
- *Brimbelle* - Mousse cheesecake, confit myrtilles et violettes, spéculos SG/V 8 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé

DIMANCHE 19 SEPTEMBRE

Adrien Ferrand / Galien Emery

brigadedutigre.fr

BRIGADE DU TIGRE

- Bouillon Tom Kha froid, tomates, lait de coco, feuilles de lime et citronnelle, maïs grillé et basilic Thai SG/V 7 €
Laurent-Perrier La Cuvée
- Sushi de cochon laqué, laquage sauce eel, bonite séchée, sésame et gingembre 8 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- Cappelletti de blé dur, enrobées dans une bisque artichaut et crevette gamberri rossi, chapelure panko 12 €
Plat signature *Laurent-Perrier Brut Millésime 2008*
- Cake coco, crème coco et pandan, cacahuètes caramélisées V 8 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec

Michel Rostang

le-train-bleu.com

CHEFS DE GARE / LE TRAIN BLEU

- Emincé de poulpe mariné au citron vert, crémeux de pois chiches au cumin, condiment aux épices et coriandre 8 €
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature
- Quasi de veau à la casserole, ravioles à la provençale, jus court aux olives noires de Nyons 12 €
Plat signature *Laurent-Perrier Brut Millésime 2008*
- Fraicheur de fraises et framboises à la fleur d'hibiscus, blanc manger à la pistache et meringues croquantes SG/V 8 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Victor Mercier - FIEF / Florent Pietravalle - LA MIRANDE

ÉCOTABLE

- Tartelette de courgette violon, tomates, sauce mison, fleurs V 8 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- Garum de bœuf, charcuterie de mulets, yaourt de raifort SG 12 €
Plat signature *Laurent-Perrier Ultra Brut*
- Hot Dog cochon et poulpe, sauce blanche, menthe, concombre, oignon frit 8 €
Laurent-Perrier La Cuvée

Guillaume Goupil

kaviari.fr

LA MANUFACTURE KAVIARI

- Langoustine mi-cuite, fenouil, émulsion jambon Ibérique
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature SG 8 €
 - Anguille fumée, gnocchi fondants, girolles, émulsion de roquette
Laurent-Perrier Brut Millésime 2008 8 €
 - Caviar Kristal Kaviari, tartare de bœuf au couteau, crème de pomme de terre
Plat signature *Laurent-Perrier Ultra Brut* SG 12 €
-

Mory Sacko

mosuke-restaurant.com

MOSUKE® X MOSUGO

- *Onsen tamago* - Oeuf parfait, bouillon dashi, Tsukemono
Laurent-Perrier La Cuvée SG/V 7 €
 - *Bao Poulet Yassa* - Pain bao, cuisse de volaille rôtie au curcuma, sauce Yassa, moutarde, citron confit
Laurent-Perrier La Cuvée 8 €
 - *Bœuf sauce mafé* - Bœuf, sauce Mafé, semoule de blé cacahuète
Plat signature *Laurent-Perrier Brut Millésime 2008* 11 €
-

Beatriz Gonzalez

tacomesa.fr

TACO MESA

- *Aguacate asado* - Carré d'avocat grillé, condiment mangue al chile de arbol, flocon de chèvre, huile de coriandre, sucrine
Laurent-Perrier Brut Millésime 2008 SG/V 6 €
 - *Esquite al chile serrano et huitlacoche* (recette emblématique de la street-food mexicaine) - Espuma de maïs, champignons huitlacoche sautés, mini maïs grillés, cébette, piment serrano
Laurent-Perrier La Cuvée SG/V 7 €
 - *Taco cochinita* - Effiloché de poitrine de cochon au pibil, oignons rouges en pickles
Taco de pollo al mole rosa de Taxco - Suprême de volaille, betterave, persil, coriandre, oseille, sésame torréfié, oignons nouveaux, noix et grenade
Laurent-Perrier Cuvée Rosé SG 8 €
-

François Perret

ritzparis.com

RITZ PARIS LE COMPTOIR

- Boisson pâtissière Entremets Marbré V 6 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
 - Assortiment de deux madeleines fourrées V 6 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
 - Millefeuille To Go vanille et noix V 8 €
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
 - Entremets madeleine au miel de châtaignier V 12 €
Dessert signature *Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec*
-

Yann Couvreur

yanncouvreur.com

YANN COUVREUR PÂTISSERIE

- *I'm in love with the coco* - Emulsion coco, blanc vaporeux, tuile craquante, caramel et crème glacée V
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
 - *Tarte Az'Teck* - Ganache Mexique 66%, caramel fève tonka, streusel cacao V
Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec
 - *Tarte figues et amandes* - Compotée de figues fraîches au miel de châtaignier, mousse au lait d'amande V
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
-