

# Sunset, Sushis... Sabrage !

Quand les saveurs japonaises rencontrent l'effervescence du champagne.  
Découvrez une carte de sushis élaborée en collaboration avec le meilleur Chef Sushiman de France, Éric Ticana et notre Chef Christophe Raoux.

*When Japanese flavours meet Champagne effervescence.*

*Discover an sushi menu crafted in collaboration with France's Best Sushiman, Éric Ticana along with our Chef Christophe Raoux.*

## Sushis

### ASSORTIMENT 5 PIÈCES 5 PIECE ASSORTMENT

35€

Sushi homard breton, œufs de brochet fumés 9€  
*Brittany lobster sushi, smoked pike roe*

Maki langoustine de Bretagne, citron vert, gingembre 8€  
*Brittany langoustine maki, lime, ginger*

Sushi tomate de Marmande, basilic, vieux balsamique 6.5€  
*Marmande tomato sushi, basil, aged balsamic*

Sushi jambon de la Maison Pierre Oteiza, piment guindillas 7€  
*Cured ham by Pierre Oteiza sushi, guindilla pepper*

Maki melon de Cavaillon, réduction de porto 7.5€  
*Cavaillon melon maki, port reduction*

## Sabrage o' clock

Nos sommeliers font le show ! Choisissez votre cuvée (75cl)  
sur notre carte des champagnes, et initiez-vous à ce geste champenois  
ancestral en sabrant votre propre bouteille.

*Our sommeliers take the stage! Choose your cuvée (75cl)  
from our champagne list and learn the ultimate Champagne gesture  
by sabering your own bottle.*