



ALT. _____ 259m

BELLEVUE

Rendez-vous en terres voisines

CHAMPAGNE RENÉ GEOFFROY X DOMAINE MARCEL DEISS

Au restaurant Le Bellevue, l'hiver sera synonyme de convivialité !

Nous avons missionné nos partenaires champenois de proposer une partition à 4 mains avec l'homologue de leur choix. Seule condition : explorer en dehors des frontières champenoises. La première édition de ce rendez-vous épicurien met ainsi à l'honneur les terres alsaciennes.

Rejoignez-nous le **jeudi 4 décembre** et rencontrez Jean-Baptiste Geoffroy du **Champagne René Geoffroy**, maison familiale d'Aÿ, ainsi que Jean-Michel Deiss du **Domaine Marcel Deiss**, figure emblématique d'Alsace.

La soirée débutera par une **dégustation commentée** de cuvées emblématiques, avant de poursuivre avec un **dîner en quatre actes** :



CARPACCIO DE LANGOUSTINES AUX AGRUMES D'HIVER

Alsace "Langenberg" 2023 - Marcel Deiss
Champagne "Pureté" - Geoffroy

SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE

Coing confit - salsifis rôtis - jus perlé

Alsace "Schoffweg" 2023 - Marcel Deiss

Coteaux Champenois Cumières rouge "La Madelonne" 2022 - Geoffroy

BRIE DE MEAUX

Champagne "Volupté" 2016 - Geoffroy

AUTOUR DE LA POMME

biscuit moelleux au sarrasin - ganache à l'érable - sorbet granny smith

Alsace "Grasberg" 2021 - Marcel Deiss

A
L
T

2
5
9



Et pour ceux qui manqueraient la soirée, le menu et ses accords seront à déguster au restaurant Le Bellevue jusqu'au 10 janvier.

CHAMPAGNE
GEOFFROY
PROPRIÉTAIRE - RECOCTANT - ELABORATEUR


DOMAINE
MARCEL DEISS

Soirée proposée au tarif de 128€ par personne (incluant dégustation, dîner avec accord mets et vins)

Dégustation seule proposée au tarif de 30€ par personne