

Chabivin Champenoise dinner

21 October 2011



Amuse bouche

Crème de concombre et saumon fumé.

Cucumber cream with smoked salmon.

Champagne Guy Charbaut Blanc de Blancs Premier Cru NV

Entrée

Foie gras en panacotta et compotée figue-pomme.

Foie gras cream with smashed green apple and fig, cooked in ratafia.

Champagne Guy Charbaut Sélection Brut NV

Plat principal

Cailles farcies maison fagots d'haricots verts et écrasée de pommes de terre

Chicken liver, dry grape & bacon stuffed quail with green beans and mash potato.

Champagne Guy Charbaut Millésime Premier Cru 2000

Dessert

Crème au chocolat blanc et framboises

White chocolate cream with raspberries.

Champagne Guy Charbaut Premier Cru Rosé NV