



CHÂTEAU D'AUDRIEU

JEU. 21 NOV. 2019

Dîner à six mains

PAR

OLIVIER BARBARIN

STÉPHANE CARBONE

SÉBASTIEN REMY

Menu

AUTOUR DES CHAMPAGNES MUMM - 120 € PAR PERSONNE

Apéritif et canapés

Par Olivier Barbarin
Mumm cordon rouge

Amuse bouche

Velouté de pomme de terre agria à la truffe d'automne
Par Olivier Barbarin
Champagne mumm brut sélection

Entrée

Tartelette champignons, céleris, et truffe, coulis végétal
Par Sébastien Remy
Champagne Mumm brut sélection

Poisson

La noix de coquille Saint Jacques préparée par le Chef Stephane Carbone
Champagne Mumm blanc de blanc

Viande

Le chevreuil en croûte poivre myrtille, coing au miel,
purée de racines, sauce grand Veneur
Par Olivier Barbarin
Champagne Mumm blanc de noir

Fromage

Brie au truffe maison, jeunes pousses, cidre, et noix
Par Olivier Barbarin
Champagne Mumm blanc de noir

Pré-dessert

Orange brûlée/fumée
Par Sébastien Remy
Champagne Mumm brut rosé

Dessert

Autour des fruits exotiques par Mathilde Rouzin restaurant Stephane Carbone
Champagne Mumm brut rosé

Mignardises et boissons chaudes

Stéphane Carbone



2L COLLECTION



RELAIS &
CHATEAUX



Réservation au : 02 31 80 21 52 ou par email à : reservation@chateaudaudrieu.com
Château d'Audrieu, 14250 Audrieu . France . www.chateaudaudrieu.com