

## DINER CAVIARS & CHAMPAGNES

Le Vendredi 1<sup>er</sup> Décembre 2017, l'hôtel de Fontenille met à l'honneur des produits d'exception au coeur de son restaurant gourmet Le Champ des Lunes lors d'un dîner « Caviars & Champagnes ».

Le Chef Exécutif de Fontenille, Jérôme Faure, s'associe à la maison Kaviari, référence dans le monde du caviar et de la haute gastronomie, ainsi qu'aux plus belles maisons de Champagne pour dévoiler un dîner tout en élégance le vendredi 1<sup>er</sup> Décembre prochain. Dans son restaurant Le Champ des Lunes, Le chef étoilé au guide Michelin® et 4 toques Gault et Millau®, surprendra les papilles avec ses variations gourmandes sublimées de grains de caviars, servies en harmonie avec les bulles les plus fines.

S'appuyant sur 40 ans d'histoire et un savoir-faire acquis auprès des masters Iraniens, la maison Kaviari sélectionne à la source les plus beaux oeufs d'esturgeons.

Ainsi, lors de cette soirée « Caviars & Champagnes », les hôtes de Fontenille auront le plaisir de goûter à des mets empreints de saveurs, sublimés par les plus beaux caviars.

Les grains laisseront éclater, selon la variété, des parfums iodés ou terriens, des arômes de beurre, de noisette ou d'amande. Magnifié par de somptueux accords de champagnes, le menu éphémère promet un moment de pur délice, douces prémices aux fêtes de fins d'année...



### Dîner « Caviars & Champagnes » au Champ des Lunes Menu unique à 200 euros (Champagnes, eau, café compris)

Pour l'apéritif,

#### En K° de caviar TRANSMONTANUS

Au naturel, blinis et crème d'Étrez AOP de Bresse  
*Champagne Veuve Cliquot blanc Vintage 2008 8cl*

+

#### OSCIETRE PRESTIGE

Jaune de poule confit, le blanc vert de ciboulette,  
nuage de pommes de terre relevée de poutargue, briochette  
*Champagne Larmandier Bernier Premier cru extra brut Longitude 8cl*

+

#### ESTURGEON BLANC

Carpaccio de betteraves à la crème de caviar  
*Champagne Savart Premier cru extra brut l'Accomplie 8cl*

+

#### BAERI ROYAL

Lamelles de Saint-Jacques justes tempérées,  
chou-fleur, beurre blanc vodka, citron caviar  
*Champagne Suenen Oiry Grand cru 8cl*

+

#### KRISTAL

Ris de veau de France doré au beurre noisette, Paris et poireau  
*Champagne Franck Pascal Tolérance rosé 8cl*

+

#### BAERI ROYAL

Comté 24 mois, pomme verte

+

#### SEVRUGA

Mousse chocolat ivoire Valrhona®, confiture de lait  
*Champagne Agrapart Les 7 crus 8cl*

Ce menu est soumis aux aléas du marché et des caprices de la nature ;  
Alors certains produits peuvent venir à manquer le jour J ;  
Ce menu sera réalisé avec certaines modifications afin de vous satisfaire au mieux.

**Jérôme Faure, chef exécutif**