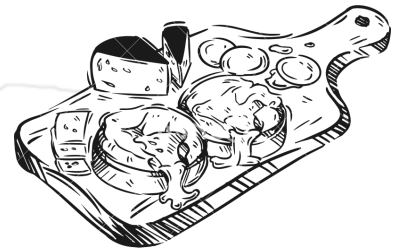


# CHAMPAGNE PIOT-SÉVILLANO

à Vincelles



## Menu Fromage

**Tarif : 63 euros**

### ENTRÉE

En accord avec le Brut Nature  
70% Meunier - 15% Pinot Noir -  
15% Chardonnay

Salade de mâche et d'asperges vertes, comté  
et oeuf mimosa, vinaigrette crémeuse à la  
moutarde à l'ancienne.

### PLAT

En accord avec le Brut Prestige  
80% Meunier - 20% Pinot Noir

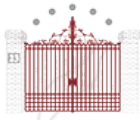
Ficelle champenoise : boudin blanc de  
Reithel, champignons, chaource, mesclun et  
graines de courges, vinaigrette au miel.

### DESSERT

En accord avec la Cuvée Interdite  
50% Chardonnay - 40% Meunier -  
10% Pinot Noir

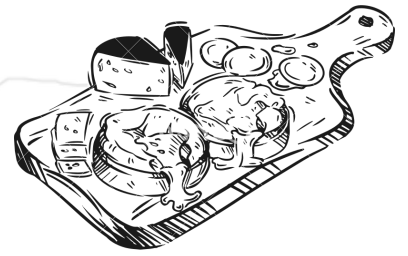
Duo de samoussas au Langres et à l'Époisses,  
crème aux champignons et petits lardons  
naturels.





# CHAMPAGNE PIOT-SÉVILLANO

à Vincelles



## Cheese Menu

Price : 63 euros

### STARTER

Pairing with the Brut Nature  
70% Meunier - 15% Pinot Noir -  
15% Chardonnay

Mâche salad and green asparagus, comté and mimosa egg, vinaigrette, creamy old-fashioned mustard.

### DISH

Pairing with the Brut Prestige  
80% Meunier - 20% Pinot Noir

Champagne twist : white pudding from Rethel, mushrooms, chaource and squash seeds, honey vinaigrette.

### DESSERT

Pairing with the Cuvée Interdite  
50% Chardonnay - 40% Meunier -  
10% Pinot Noir

Duo of samosas with Langres and Epoisses, mushroom cream and small plain bacon.





CHAMPAGNE  
**PIOT-SÉVILLANO**

à Vincelles



*Menu Terre*

**Tarif : 63 euros**

## ENTRÉE

En accord avec le Brut Essence de Terroir

*70% Meunier - 15% Pinot Noir -  
15% Chardonnay*

Wrap de Volaille : Suprême de poulet jaune  
de Champagne, panure à la pistache,  
mesclun, concombre, pastèque et coriandre.  
Crème légère au raifort.

## PLAT

En accord avec la Cuvée Provocante

*100% Meunier*

Pâté vigneron de porc mariné au vin blanc,  
endives braisées et artichauts confits.

## DESSERT

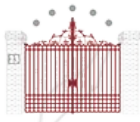
En accord avec le Rosé Âme de la Rive Droite  
*60% Meunier (15% de Coteaux Champenois) -*

*25% Pinot Noir - 15% Chardonnay*

Tiramisu aux biscuits roses de Reims et ses  
fruits rouges.







# CHAMPAGNE PIOT-SÉVILLANO

à Vincelles



## Earth Menu

Price : 63 euros

### STARTER

Pairing with the Brut Essence de Terroir

*70% Meunier - 15% Pinot Noir -  
15% Chardonnay*

Poultry Wrap : Champagne yellow chicken supreme, pistachio, mixed greens, cucumber, watermelon and coriander breading. Light horseradish cream.

### DISH

Pairing with the Cuvée Provocante

*100% Meunier*

Pâté vigneron (pork marinated in white wine), braised endives, mixed greens and candied artichokes.

### DESSERT

Pairing with the Rosé Âme de la Rive Droite  
*60% Meunier (15% of Coteaux Champenois) -*

*25% Pinot Noir - 15% Chardonnay*

Tiramisu with pink biscuits from Reims and red fruits.

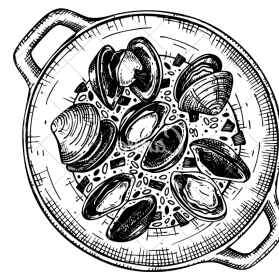






CHAMPAGNE  
**PIOT-SÉVILLANO**

à Vincelles



*Menu Mer*

**Tarif : 63 euros**



## **ENTRÉE**

En accord avec l'Extra-Brut Fraîcheur de  
Coteau

*85% Meunier - 15% Chardonnay*

Salade de boulgour et tartare de Saint-  
Jacques marinées aux pommes granny smith  
et relevé d'une pointe d'anis, vinaigrette à la  
bergamote.

## **PLAT**

En accord avec la Cuvée Rebelle

*100% Chardonnay*

Brochettes de gambas et mangue rôtie,  
pommes de terre sautées au thym et dés de  
poires, légèrement assaisonnés d'une  
crème balsamique.



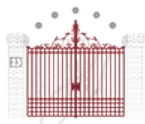
## **DESSERT**

En accord avec le Ratafia Nectar Hédoniste

*100% Meunier*

Madeleine cuite au beurre et zeste d'agrumes  
avec mascarpone et rondelle d'orange.





CHAMPAGNE  
**PIOT-SÉVILLANO**

à Vincelles



*Sea Menu*

**Price : 63 euros**



**STARTER**

Pairing with the Extra-Brut Fraîcheur de  
Coteau

*85% Meunier - 15% Chardonnay*

Bulgur salad and marinated scallops tartare  
with granny smith apples and a touch of  
anise, bergamot vinaigrette.

**DISH**

Pairing with the Cuvée Rebelle

*100% Chardonnay*

Prawn and roasted mango skewers,  
sauteed potatoes with thyme and diced  
pear, lightly seasoned with a balsamic  
cream.



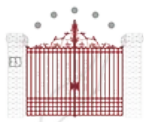
**DESSERT**

Pairing with the Ratafia Nectar Hédoniste

*100% Meunier*

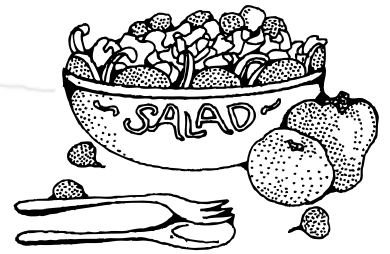
Madeleine baked in butter and citrus zest  
with mascarpone and orange slices.





CHAMPAGNE  
**PIOT-SÉVILLANO**

à Vincelles



*Menu Végétarien*

**Tarif : 63 euros**



**ENTRÉE**

En accord avec la Cuvée Impertinente

*100% Pinot Noir*

Tarte tatin aux légumes du soleil et jeunes  
pousses à la vinaigrette.

**PLAT**

En accord avec le Millésime Edition 2013

*80% Tête de Cuvée Meunier -*

*20% Pinot Noir*

Tartare de saumon aux herbes fraîches et  
poêlée de pommes de terres déglacées au  
vinaigre de framboises.



**DESSERT**

En accord avec le Demi-Sec Essence de Terroir

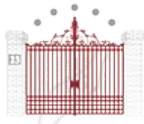
*70% Meunier - 15% Chardonnay -*

*15% Pinot Noir*

Biscuits sablés avec son crémeux de citron et  
éclats de meringue.







CHAMPAGNE  
**PIOT-SÉVILLANO**

à Vincelles



*Vegetarian Menu*

**Price : 63 euros**



**STARTER**

VINCELLES  
Pairing with the Cuvée Impertinente

*100% Pinot Noir*

Tart tatin with sun-drenched vegetables and baby greens in vinaigrette.

**DISH**

Pairing with the Vintage Edition 2013

*80% Tête de Cuvée Meunier -*

*20% Pinot Noir*

Salmon tartar with fresh herbs and pan-fried potatoes deglazed with raspberry vinegar.



**DESSERT**

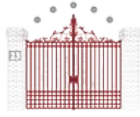
Pairing with the Demi-Sec Essence de Terroir

*70% Meunier - 15% Chardonnay -*

*15% Pinot Noir*

Shortbread cookies with lemon cream and meringue slivers.





CHAMPAGNE  
PIOT-SÉVILLANO

à Vincelles



**Tarif/Price : 20 euros**

## Menu Enfant

Aiguillettes de volaille & tagliatelles

Paquet de chips

Fondant au chocolat & Paquet de bonbons

Jus de fruits bio ou limonade bio

## Children Menu

Chicken strips with tagliatelli

Pack of potato chips

Chocolate fondant & Pack of candy

Organic fruit juice or organic lemonade

