

Si vous ne parvenez pas à voir le contenu de cet e-mail, merci de cliquer sur la pièce jointe



181^{ème} TABLE D'HONNEUR : DU 1^{ER} AU 3 DÉCEMBRE A L'ÎLE DE LA LAGUNE, LE CHEF FRÉDÉRIC BACQUIÉ SUBLIME LE CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU DANS UN MENU ÉVÉNEMENT !

A l'approche de l'hiver et des fêtes de fin d'année, le **Chef Frédéric Bacquié du restaurant gastronomique L'Almandin à L'Île de la Lagune******* propose un menu d'exception autour du **Champagne Mailly Grand Cru**. Ce champagne est l'un des rares domaines exclusivement mono Grand Cru en Champagne et s'étend sur plus de 70 hectares situés sur le village de Mailly Champagne au cœur du Parc Naturel de la Montagne de Reims. Les 11 cuvées de prestige se distinguent par un équilibre rare et un style racé, affirmé et élégant. Le Pinot Noir exprime sa fraîcheur unique et sa minéralité aux nuances salines se mariant harmonieusement avec la finesse du Chardonnay. **Ce produit d'exception sera ainsi sublimé lors de la 181^{ème} Table d'Honneur de l'Almandin du 1er au 3 décembre 2023 à l'Île de la Lagune***** pour un weekend d'immersion gastronomique unique !**

Un menu événement autour du champagne en 6 services :

Menu "Champagne" par Frédéric Bacquié - du 1er au 3 décembre à L'Almandin - Tarif : 150€/pers

**181^e Table
d'Honneur**
1^{ER}, 2 & 3 DÉCEMBRE 2023

150€
Café, eau
et champagne
inclus

Champagne

Accompagnée des Champagnes de la Maison MAILLY

Champagne & Mises en bouche



Parmentier onctueux, Caviar Oscietre

Champagne Mailly Grand Cru Brut Réserve



Araignée de mer - Gingembre - Sauce Corail

Champagne Mailly Grand Cru Brut Réserve



Terre et mer : la Sole et le Cochon du Canigou, Premières Truffes Melanosporum

Champagne Mailly Grand Cru Blanc de Pinot Noir



Pré-dessert autour des Agrumes

Champagne Mailly Grand Cru Blanc de Pinot Noir



Raisins - Safran - Champagne

Champagne Mailly Grand Cru Blanc de Pinot Noir


L'ALMANDIN
RESTAURANT


CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU