

# MENÚ DEGUSTACIÓN

— *Champagne* —



---

*Ballotine* de pollo con estragón y queso Chaource  
con fricassée de patata y cebolla a la manera de  
las *Ardennes* “*cacasse*”



*Velouté* de zanahoria y nabo con virutas de jabalí guisado,  
esencia de trufa y crumble de avellanas

---

Tacos de salmón marinado con hinojo confitado,  
setas, espárragos y teja de sarraceno



Sorbete Mirabelle de ciruelas con  
Marc de Champagne

---



Vieiras a la plancha con cremoso de apio,  
puerro y espuma de Noilly Prat y Champagne

---

Codorniz asada con foie y nonette de pan de especias,  
naranja y *chutney* de uva y manzana



Mousse de chocolate, caramelo y pera  
con ratafía de Champagne

---

Café con *biscuits roses*  
de Reims y *gateau mollet*





# CHAMPAGNE...

¿Quién no ha imaginado una velada perfecta con una botella de esta glamurosa bebida? Pues bien, este año os proponemos un paseo gastronómico por la región que dio a conocer el *Champagne*, que no es otra que la región llamada por su mismo nombre.

Como ya muchos de vosotros sabréis, soy francés: de *Normandie*. Y aunque mi infancia fue allí, enseguida empecé a viajar con la excusa de hacer prácticas de cocina. Una de las zonas que visité primero, fue *Ardennes* y *Champagne*. ¡Qué bonito, cuántas viñas, qué paisaje, qué pueblecitos! Quedé enamorado y este año le rindo homenaje a esta región rica en cereales, en verduras, en dulces variados y en uva, mucha uva...

Allí llegué con mis recién cumplidos 18 años para hacer un *stage* en el impresionante restaurante "Les Crayères". En aquel entonces, su chef Gerard Boyer ya tenía 3 estrellas Michelin. Él me transmitió su disciplina, sus técnicas, su saber hacer. Conocí productos nuevos para mí, recetas y combinaciones sabrosas, que hoy, voy a intentar haceros descubrir. *Bon appétit!*

Patrick James

Chef diplomado por la "École hôtelière de Granville"



## **PREMIER ARRÊT** **DANS LA VILLE DE TROYES**

---

Ballotine de poulet à l'estragon et fromage Chaource avec fricassée de pommes de terre et oignons, à la façon des Ardennes "cacasse"

## **PRIMERA PARADA** **EN LA CIUDAD DE TROYES**

---

*Ballotine* de pollo con estragón y queso Chaource con fricassée de patata y cebolla a la manera de las *Ardennes* "cacasse"



## **DU POTAGER À LA FORÊT** **LA PARFAIT ASSOCIATION**

---

Velouté de carottes et navets avec effiloché de sanglier, aromatisé à la truffe et crumble de noisettes

## **DEL HUERTO AL MONTE** **PERFECTOS COMPAÑEROS**

---

*Velouté* de zanahoria y nabo con virutas de jabalí guisado, esencia de trufa y crumble de avellanas



## **LA MARNE À SON PASSAGE PAR LES CHAMPS D'ASPERGES ET DE CÉRÉALS**

---

Cubes de saumon mariné, fenouil, champignons, asperges et tuile de Sarrasin

## **EL RÍO MARNE A SU PASO POR LOS CAMPOS DE ESPÁRRAGOS Y CEREALES**

---

Tacos de salmón marinado con hinojo confitado, setas, espárragos y teja de sarraceno



**PAUSE GOURMANDE...**  
**AVEC UNE TOUCHE DE MARC DE CHAMPAGNE**

---

Sorbet Mirabelle au Marc de Champagne

**UNA PAUSA EN EL CAMINO,**  
**EL DIGESTIVO IDEAL**

---

Sorbete Mirabelle de ciruelas con Marc de Champagne



## **ON CUISINE** **AUSSI LES BULLES...**

---

Noix de Saint Jacques grillées, crémeux de céleri rave, poireaux et espuma de Noilly Prat et Champagne

## **NO SOLO PARA BEBER...** **TAMBIÉN COCINAMOS EL CHAMPAGNE**

---

Vieiras a la plancha con cremoso de apio, puerro y espuma de Noilly Prat y Champagne



**ÉTENDES DE VIGNES...**  
**CHARDONNAY, PINOT NOIR & MEUNIER**  
**LES RAISINS SONT AUSSI BONS**  
**CRUS QUE CUIITS**

---

Caille rôtie avec du foie gras et nonette de pain d'épices, zestes d'orange et chutney de pommes - raisins

**EXTENSIONES DE VINAS...**  
**CHARDONNAY, PINOT NOIR Y MEUNIER**  
**HACEMOS CHUTNEY CON ELLO**

---

Codorniz asada con foie y nonette de pan de especias, naranja y *chutney* de uva y manzana



**MIAM, MIAM...**

**RATAFIA, CHOCOLAT ET CARMEL, QU'EST CE QUE ES BON!**

---

Mousse de chocolat, caramel et poire au  
Ratafia de Champagne

**MIGNARDISES DE LA  
RÉGION DEUX CLASSIQUES**

---

Café avec biscuits roses de Reims et gâteau mollet

**MMMM...**

**RATAFIA, CARAMELO Y CHOCOLATE: DELICIOSO!**

---

Mousse de chocolate, caramelo y pera  
con ratafia de Champagne

**EL TOQUE FINAL  
DOS CLASICOS DE LA REGIÓN**

---

Café con *biscuits roses* de Reims y *gâteau mollet*



**RESTAURANTE**  
**PAN Y VINO**  
**PATRICK Y NOELIA**

.....  
**55 €** (IVA INCLUIDO)  
(TVA INCLUS)

**Menú persona / Menu personne**  
.....

**150 €** (IVA INCLUIDO)  
(TVA INCLUS)

**Menú pareja** incluyendo una botella  
de Champagne Ruffin et Fils

**Menu couple** inclus une bouteille  
de Champagne Ruffin et Fils  
.....



Camí de la Coixa, 3 - Torret - Sant Lluís - Menorca  
Tel. reservas 971 15 02 01 - reservas@panyvinomenorca.com  
www.panyvinomenorca.com