

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*

55 € Menú persona

150 € Menú pareja incluyendo una botella de Champagne Ruffin et Fils

(IVA INCLUIDO)

TASTING MENU

— Champagne —



Ballotine of chicken with a fricassée of potatoes, onion, tarragon and Chaource cheese, Ardennes style "cacasse"

Carrot and turnip soup with truffle essence, hazelnut crumble and shavings of wild boar

Marinated salmon cubes with fennel confit, mushroom and asparagus, served with a buckwheat tuile

Mirabelle plum sorbet with Marc de Champagne

Grilled scallops with fondant leeks and celery served with a mousseline of Noilly Prat & Champagne

Roasted quail with duck foie gras, spicy sweet nonette bread with orange and grape and apple chutney

Chocolate and caramel mousse with pear and ratafia liqueur

Coffee with biscuits roses from Reims and gateau mollet

55 € Menu person

150 € Menu couple including a bottle of Champagne Ruffin et Fils

(VAT INCLUDED)

MENU DÉGUSTATION

— Champagne —



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

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

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

Sorbet Mirabelle au Marc de Champagne

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

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

Mousse de chocolat, caramel et poire au Ratafia de Champagne

Café avec biscuits roses de Reims et gâteau mollet

55 € Menu
personne

150 € Menu couple inclus une bouteille
de Champagne Ruffin et Fils

(TVA
INCLUS)

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