

TASTES*

BY



Un menu imaginé par Florian Barbarot, en association avec les cuvées Mumm.

/ Le Hareng

Fumé, béchamel au vieux comté et champagne Mumm, textures de carottes

~ Mumm Cordon Rouge

/ La Betterave

Glacée, crue au parfum de Saint Marcellin et gaspacho de peaux au gingembre

~ Mumm Cordon Rouge

/ Le Poulpe

Mijoté puis grillé, dans l'esprit d'un bourguignon et flocon violet

~ Mumm Millésimé 2013

/ La Truite

Cuite à 42°, garniture grenobloise, rondeur d'une hollandaise et flocon cordon rouge

~ Mumm Millésimé 2015

/ L'Huître

Confite dans un caramel d'agrumes, sorbet pamplemousse et écume cordon rouge

~ Mumm Rosé

Ce dîner a été conçu comme un prolongement de l'expérience de dégustation multi-sensorielle. «Tastes by Mumm»

Un food pairing en 4 temps, signé par le Chef Florian Barbarot, qui vous permettra d'explorer les différentes facettes des cuvées Mumm.

