

GLOBAL CHAMPAGNE DAY

THE SHOREHOUSE

FRIDAY 20
OCTOBER

#CHAMPAGNE DAY 2017

-

Duval-Leroy Brut Réserve Côte des Blancs NV
Profiteroles, pulled chicken & foie gras

-

Franck Bonville Blanc de Blancs Grand Cru Brut Millésime 2010
Pol Roger Pure NV
Kingfish crudo, cucumber, miso, finger lime, buckwheat

-

Pierre Gimmonet & Fils Cuvée Fleuron Blanc de Blancs 2009
Pol Roger Blanc de Blancs 2009
Crab & prawn ravioli, celeriac purée, burnt butter, chives

-

Marc Hébrart Brut Rosé Premier Cru NV
Louis Roederer Brut Premier NV
Quail, pea purée, broad beans & asparagus, soft boiled quail egg

-

Nicolas Feuillatte Brut Rosé NV
Canard Duchêne Leonie Brut NV
Crispy pork belly, lentils, fennel & cabbage salad, pickled apples

-

Raspberry sorbet, shortbread crumb