

MENU TAITTINGER  
UN TRINQUÉ À L'EXCELLENCE

**CHAMPAGNE TAITTINGER RESERVE BRUT**

Sorbet d'haricots verts et tomates cerises semi-déshydratées

Oignons de Figueres aux arômes de lard et de truffe

Poireau rôti au romesco vert

Coquille Saint-Jacques à la meunière de crustacés, citron vert et gnocchi crémeux  
de patate douce

**CHAMPAGNE TAITTINGER LES FOLIES DE LA MARQUETTERIE**

Rigatoni farcit de homard et petits légumes à la crème d'oursin

Rouget de roche, pesto marin et ragoût de moules

**CHAMPAGNE ROSÉ PRESTIGE TAITTINGER**

Côte de porc Duroc à basse température, concombres de mer à la braise et caviar

Fromage et Taittinger, harmonie pétillante by Toni Gerez

**CHAMPAGNE TAITTINGER COMPTES**

Huile d'olive extra vierge CLOS DE LA TORRE, glace à la fleur d'oranger et air de miel

**PETITS-FOURS**

Bulle dorée, un bonbon qui évoque le luxe et les bulles du champagne

Cuvée de chocolat, inspirée de la richesse des meilleures cuvées Taittinger

Éclat de Taittinger, respectant l'éclat et le pétilllement du champagne

Trinque sublime, un hommage à la célébration et les moments spéciaux avec Taittinger

Peralada, 27 Octobre 2024

180€

  
RESTAURANT  
CASTELL  
PERELADA

  
CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
REIMS FRANCE