

Au déjeuner

Menu Déjeuner 90 €

Proposé pour vous en 3 services pour l'ensemble des convives

Menu Découverte 130 €

Proposé pour vous en 4 services pour l'ensemble des convives

Menu Le Clarence 190 €

Proposé pour vous en 5 services pour l'ensemble des convives

Au dîner

Menu C L'Automne 130 €

Proposé pour vous en 3 services pour l'ensemble des convives

Menu Le Clarence 190 €

Proposé pour vous en 5 services pour l'ensemble des convives

Menu Inspiration 320 €

Proposé pour vous en 7 services pour l'ensemble des convives

Jeudi 13 décembre 2018

La Maison de Champagne Louis Roederer est l'invitée du restaurant Le Clarence pour un dîner de haute volée

Le jeudi 13 décembre, Le Clarence propose une soirée d'exception autour des Champagnes « Cristal » de la Maison Louis Roederer. A cette occasion, le Chef Exécutif Christophe Pelé propose un menu subtil révélant la quintessence de ces champagnes rares et précieux.

Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Cave de l'emblématique Maison Louis Roederer, animera ce moment unique. Vivez un dîner immersif au cœur de la Champagne, tout aussi envoûtant que passionnant !

AU MENU

Apéritif servi au Grand Salon - Champagne Louis Roederer Brut 1^{er}.

Amuse-Bouche

Seiche et Caviar & Champagne Louis Roederer « Cristal » 2008

Langoustine, foie gras, haddock & Champagne Louis Roederer « Cristal » 2002

Bar, raviole de cèpes, truffe blanche d'Alba & Champagne Louis Roederer
« Cristal » 1997

Perdreau, millefeuille de pommes de terre & Champagne Louis Roederer
« Cristal » 1993

Bûche de Noël & Champagne Louis Roederer « Cristal » 2008 *Rosé*

Informations & Réservations

Jeudi 13 Décembre 2018 à 20h – Restaurant Le Clarence

Menu à 590 euros par personne

Réservations pour 2 à 8 convives

reservation@le-clarence.paris

T : +33 (0)1 82 82 10 10