



LE PONT DE LA TOUR

Champagne & Seafood Dinner

01.12.2021

Seared Orkney scallop, spiced veal cheeks,
Vichy carrots, cardamon, gremolata

LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ

Slow cooked suckling pig, smoked eel, golden
beetroots, chicory, red apple puree

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE

Fillet of cod 'bourgignon', oxtail, pommes purée,

Alsace bacon, sauce vin rouge

LAURENT PERRIER BLANC DE BLANCS

Brillat Savarin cheesecake, blackberries, apple
and tarragon sorbet

LAURENT PERRIER HARMONY

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE
1812

@LEPONTDELATOUR
@CHAMPAGNELAURENTPERRIER
#LEPONTWINTERGARDEN