

L'Odyssée du Champagne

JOIN US ON A DECADENT JOURNEY
THROUGH THE WORLD'S MOST CELEBRATED CUVÉES

Shaped by time, terroir and the vision of their makers,
the world's premium Champagnes will lead this dining experience
revealing finesse, precision, depth, opulence and power

COURSE 1 ~ HOUSE CUVÉES

terraine de poireau et foie gras avec rhubarbe et noisette

leek and foie gras terrine with rhubarb and hazelnut

Bollinger Aÿ, "Special Cuvée" NV

Pol Roger Épernay, Brut Réserve NV

COURSE 2 ~ BLANC DE BLANCS

tarte de crevettes, olives noires, concombre, sorbet de tomate fumée

prawn tart, black olives, cucumber, smoked tomato sorbet

Ayala Aÿ, Le Blanc de Blancs 2018

Ruinart Blanc de Blancs NV

COURSE 3 ~ 2015 VINTAGE CUVÉES

poulet aux morilles

chicken, morel mushrooms

Dom Pérignon Épernay, Brut 2015

Veuve Clicquot Reims, Cuvée "La Grande Dame" 2015

COURSE 4 ~ VINTAGE ROSÉ

magret de canard, chou farci, chutney de pomme, sauce piquante

duck breast, stuffed cabbage, apple chutney, sauce piquante

Pol Roger Épernay, Rosé 2018

COURSE 5 ~ FORTIFIED CHAMPENOIS

pêches rôties au miel, crème vanillée, framboises et glace au roquefort

honey roasted peaches, vanilla custard, raspberry, roquefort ice cream

Fournaise-Dubois Ratafia Prestige Champenois

THIS IS AN EXCLUSIVE EVENT WITH LIMITED SEATS

6.30pm, Wednesday 11 March 2026

475pp

