

Brasserie **M** Mémère

CHAMPAGNE DINNER

GUEST SPEAKER CHRISTOPHER SACHS,
WSET, CSWS, IWA

Thursday, February 22nd 2024
6:30PM

FIRST COURSE

PÂTÉ DE FAISAN

pheasant, pistachio, fig, cornichons, mustard

PIERRE GIMONNET & FILS, BRUT SÉLECTION

Belles Années NV, Côte de Blanc

SECOND COURSE

ALASKAN KING CRAB ROLL

*toasted brioche bun, parsley, lemon,
piment d'Espelette mayonnaise*

GASTON CHIQUET, GRAND CRU BLANC DE BLANC NV, Aÿ

THIRD COURSE

FILET DE VEAU

veal tenderloin, parmesan risotto, truffle foie gras jus

CHAMPAGNE GEOFFROY, 1er CRU BRUT ROSÉ DE SAIGNÉE NV,

Vallee de la Marne

FOURTH COURSE

TARTE AUX FRAISES

strawberry tarte, lemon curd, graham crust

A. MARGAINE, 1er CRU BRUT Le Demi-Sec NV,

Montagne de Reims

\$126 Per Person (plus tax and gratuity)