

KRUG
CHAMPAGNE

x



69 €	Krug Grande Cuvée 170 ^{ème} Édition Au verre	S.A
89 €	Krug Rosé 28 ^{ème} Édition Au verre	S.A
109 €	Krug Millésime Au verre	2011
390 €	Krug Grande Cuvée 172 ^{ème} Édition 1/2 Bouteille	S.A
790 €	Krug Grande Cuvée 172 ^{ème} Édition	S.A
1 550 €	Krug Grande Cuvée 170 ^{ème} Édition Magnum	S.A
1 050 €	Krug Rosé 28 ^{ème} Édition	S.A
1 900 €	Krug Millésime	2011
1 850 €	Krug Millésime	2008
1 550 €	Krug Millésime	2006
1 490 €	Krug Millésime	2004
1 780 €	Krug Millésime	2002
3 200 €	Krug Millésime	2000
2 090 €	Krug Millésime	1998
2 350 €	Krug Millésime	1996
4 500 €	Krug Millésime Magnum	1995
3 100 €	Krug Millésime	1988
4 900 €	Krug Collection	1995
3 990 €	Krug Collection	1990
4 300 €	Krug Collection	1988
12 500 €	Krug Collection Magnum	1985
9 400 €	Krug Collection Magnum	1981
12 000 €	Krug Clos du Mesnil Magnum	2008
5 900 €	Krug Clos du Mesnil	2008
4 200 €	Krug Clos du Mesnil	2006
3 700 €	Krug Clos du Mesnil	2004
4 500 €	Krug Clos du Mesnil	2002
5 800 €	Krug Clos du Mesnil	2000
5 900 €	Krug Clos du Mesnil	1998
8 200 €	Krug Clos d'Ambonnay	2006
9 500 €	Krug Clos d'Ambonnay	2002



KRUG
CHAMPAGNE

x



Krug in the Kitchen



 x 		 x 		 x 	
MENU DÉGUSTATION		AVEC ACCORD KRUG CLASSIQUE : 380 €		PIZZA “Classique à la Romaine”	
L'ENTRÉE		1 coupe de Krug Rosé 28^{ème} Édition 2 coupes de Krug Grande Cuvée 172^{ème} Édition		Margherita classica38 € Base de tomate, mozzarella fleur de lait, origan, basilic, huile d'olive Miss Red36 € Aux 4 tomates, huile d'olive de la garrigue, câpres et olives, parmesan de vache rouge Mister Green48 € Base de courgette et ricotta, légumes verts, stracciatella, jeunes pousses l'm Picky40 € Base de tomate et piquillos de Lodosa, mozzarella, saucisson piquant, huile de piment d'Espelette Krug Lover70 € Base de carotte et ricotta, jeunes carottes de Touraine à la coriandre, gambero rosso, huile de curry Burratine42 € Base de tomate, mozzarella, burratine, jambon blanc de Paris, olives, roquette Tartufata90 € Crèmeux de parmesan et truffe La Queen des queens48 € Base de tomate, mozzarella, jambon de Paris, champignons des bois et de Paris « Teglia » Tuna space48 € Sirop de tomate épicée, thon cru, avocat, coriandre, huile d'olive + supplément caviar de Sologne (30g)135 € Culatello di Spigaroli65 € Tomate fraîche, culatello, crèmeux de parmesan de vache rouge 36 mois	
PIZZA		AVEC ACCORD KRUG PRESTIGE : 630 €			
KRUG LOVER Base de carotte et ricotta, jeunes carottes de Touraine à la coriandre, gambero rosso, huile de curry TARTUFATA Crèmeux de parmesan et truffe		MARGHERITA CLASSICA Base de tomate, mozzarella fleur de lait, origan, basilic, huile d'olive CULATELLO DI SPIGAROLI Tomate fraîche, culatello, crèmeux de parmesan de vache rouge 36 mois		1 coupe de Krug Rosé 28^{ème} Édition 1 coupe de Krug Grande Cuvée 172^{ème} Édition 1 coupe de Krug Grande Cuvée 170^{ème} Édition magnum 1 coupe de Krug Millésime 2011 1 coupe de Krug Millésime 2000 Contenance des coupes de Champagne : 10 cl. Possibilité de prendre une bouteille en lieu et place des accords mets et vins ci-dessus.	
LES DESSERTS					
Fraises confites dans leur jus, glace à la pistache de Bronte		Café Affogato			