

TENDANCES

by **L'Expansion**

Voici la réponse d'Antoine Petrus, directeur de salle et sommelier chez Lasserre lorsqu'on lui pose la question dans L'Expansion de décembre 2011 :

TOQUES

Des repas de fête
tout champagne



Au final, quel serait votre menu type et les champagnes que vous conseilleriez ?

A.P. Pour débiter, un verre de la cuvée Terre de Vertus de chez Larmandier-Bernier avec quelques sablés au parmesan puis des palourdes, des couteaux et des praires justes tiédies avec du cristal roederer 2004. Pour le plat, un saint-pierre poêlé et doré accompagné d'une sauce au vin rouge pour escorter la cuvée Fleur de Passion 2002 de chez Diebolt-Vallois.

TENDENZE da L'Expansion

Ecco la risposta di Antoine Petrus, direttore di sala e sommelier à Lasserre (a Parigi, 2 stelle Michelin), quando gli è stata posta la domanda da "L'Expansion" di dicembre 2011:

"Infine, quale sarebbe il vostro menù tipo e gli Champagnes che consigliereste?"

*"Per cominciare, un bicchiere della cuvée Terre de Vertus di **Larmandier-Bernier**, con qualche sablé al parmigiano poi vari tipi di molluschi appena tiepidi con del Cristal Roederer 2004. Per il piatto principale, un Saint-Pierre fritto accompagnato da una salsa al vino rosso per scortare la cuvée Fleur de Passion 2002 di **Diebolt-Vallois**."*