

Menu Camille Claudel 35,00 €

Produits du Terroir

Entrée au choix

Fougasse fine, trilogie de tomates d'antan de Courceroy, romarin, lardons frits
Bruschetta de chèvre de Nesle La Reposte, au miel et copeaux de Serrano
Tartare de saumon, crème ciboulette aux échalotes de Fontenay

Plat principal au choix

Suprême de poularde, sauce ratafia de la distillerie Monceau Dombrecht
Brochette d'andouillette, sauce au vin des Riceys
Mignon de porc caramélisé au cidre du Pays d'Othe
Arrivage de la mer ou de nos rivières, beurre monté à la fleur de safran de Saint-Aubin

Assiette de fromage de la région

Ou Dessert au choix

Tiramisu aux biscuits de Reims, chocolat blanc, écrasé de framboises
Entremet glacé pistache et fruits rouges, biscuits Fossier, larmes de coulis
Cylindre glacé à la Prunelle de Troyes, caramel crémé

Pour un accord entre les mets et les vins, nous vous conseillons :

	75 cl	37,5 cl
Rosé des Riceys Morel	43,00 €	22,00 €
Bouzy	48,50 €	25,50 €

Spécial

Possibilité de formule végétarienne ou végane, petit pain sans gluten, sur les conseils du chef
A la demande lors de la commande