

Auberge du Cygne de la Croix

Menu Camille Claudel 34,50 €

Produits du Terroir

Entrée au choix

Fondue de poireaux crémeux cromesquis de Chaource, tortille de feuilleté au paprika
Feuilleté de boudin blanc, pommes fruits fondantes
Feuille de brick de jambon Ardennais, béchamel aux graines de chanvre, mesclun de salade

Plat principal au choix

Médailillon de rôti de porcelet déglacé au Bouzy
Andouillette 5A au chou choucroute
Filet de canette à la moutarde de Reims
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

Glacé « mousse litchi chocolat framboise », brisure de meringue
Charlotte glacée beurre de cacao et jus de Yuzu, biscuits Fossier, larmes de pistache
Verrine pistache, cerise amarena, biscuits rose de Reims, coulis de framboises

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

Suivant le marché de Rungis - Viande d'origine CE – Le prix du menu s'entend hors boissons, service compris