

Auberge du Cygne de la Croix

Menu Camille Claudel 34,50 €

Produits du Terroir

Entrée au choix

Tartine de pain aux céréales, crème de Chaource et duxelle de champignons de Paris
Lentillons de champagne, cromesquis de Chaource
Tartare de saumon crème ciboulette aux échalotes de Fontenay

Plat principal au choix

Noix de veau braisée sauce Ratafia
Brochette d'andouillette, sauce au vin des Riceys
Jambon à l'os 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 et limoncello
Entremet glacé pistache et fruits rouges, biscuits Fossier, larmes de coulis
Carré glacé noix de pécan, raisins au marc de champagne, gouttes de caramel-beurre salé

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