

Menu Camille Claudel 39,80 €

Produits du Terroir

Entrée au choix

Croissant au Chaource feuilles de salade,
lamelles de filets de canard
Radis blanc glacé, cuit beurre blanc et au safran de notre région,
oignons frits, petits croutons
Œuf meurette au vin de notre région

Plat principal au choix

Paleron de Bœuf mijoté au vin de Bouzy, tagliatelles
Emincé de volaille crémé au Langres, écrasé de purée
Onglet poêlé, maïs grillé aux oignons de Fontenay, jus miroir
Ombre chevalier rôti au Coteaux Champenois blanc,
riz vénéré, brunoise de légumes glacés

Assiette de fromage de la région

Ou Dessert au choix

Crème brûlée au limoncello distillerie MD,
tuile au râpé de citron vert
Entremet façon mont blanc de la Maison Fossier,
sauce chocolat blanc
Charlotte au chocolat à la fine de l'aube coulis d'orange

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

	75 cl	37,5 cl
Coteaux Champenois Rosé Le Brun De Neuville	75,00 €	
Rosé des Riceys Morel	52,00 €	27,00 €
Bouzy	65,00 €	38,00 €

Spécial

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