

Menu Camille Claudel 39,50 €

Produits du Terroir

Entrée au choix

Cromesquis au Chaource, Mirepoix d'avocat, artichaut et radis
Croustillant de truite Fontaine Du Moulin d'Eguebaude d'Estissac,
macédoine de légumes mayonnaise
Filet de rouget poêlé crémé au safran de chez Mr Vilain

Plat principal au choix

Ballotine de pintade cuite à basse température réduction de vendanges des Riceys,
risotto aux champignons
Côtes de cochon fermier aux lentilles de Beluga
Jarret de veau au vin rouge de Bouzy, purée aux herbes, ail rôti
Nage de la mer, tagliatelles sauce Champagne

Assiette de fromage de la région

Ou Dessert au choix

Tartelette au citron parfumée au Limoncello de la distillerie MD le tout meringué
Entremet à la bière, biscuits de Reims, vanille, coulis de clémentine
Ananas rôti flambé à la prune de Troyes, caramel crémé, sorbet passion

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

	75 cl	37,5 cl
Rosé des Riceys Morel	52,00 €	
Bouzy	58,00 €	24,00 €
Brun De Neuville	75,00 €	24,00 €

Spécial

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

