

Menu Camille Claudel 39,80 €

Produits du Terroir

Entrée au choix

Bagel, tartare de saumon, crème ciboulette, dés de pastèque, quinoa de la maison Savouré
Feuilleté brioché, mousse fraîche au chèvre de Nesle la Reposte
Terrine de canard mariné à la fine de L'Aube de Didier Barbe, pickles de fruits

Plat principal au choix

Souricette de porc crémé au Chaource
Ballotine de magret de canard aux abricots, miel de Mr Pilat
Persillé de lapin à l'escargot du pays d'Othe, feuilles de salade
Filet de morue vapeur, crémé de poireaux, petits légumes glacés

Assiette de fromage de la région

Ou Dessert au choix

Tartelette, crème de prune au Sloe Gin à la prunelle sauvage,
de la Distillerie MD, le tout meringué
Glacé cœur rhubarbe et fraise, biscuit Fossier
Fruits rouges macérés au Magra Bendit, biscuit rose

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