

Menu Camille Claudel 39,00 €

Produits du Terroir

Entrée au choix

Tartelette au Chaource duxelle de champignons, salade copeaux de Parme, oignons frits
Terrine de canard médaillon de Foie gras macéré au ratafia, bouquet de mâche, pignons de pin
Délice de la mer sauce mayonnaise safranée de Saint Aubin

Plat principal au choix

Filet mignon de porc en farce de pruneau, macéré à la fine de l'Aube
Onglet de Veau confit à la bière de l'Ange Déchut
Le petit salé aux lentillons de Champagne
Aile de Raie beurre noisette et pois chiche de la maison Savouré

Assiette de fromage de la région

Ou Dessert au choix

Crème brûlée au limoncello de la maison Didier Barbe, Tuile aux amandes
Choux Craquelin à la fleur de sel, glace aux biscuits de Reims, sauce chocolat, brisures de meringues
Donuts, crème mousseline à la Prunelle de Troyes, glace vanille, sirop d'érable

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

	75 cl	37,5 cl
Rosé des Riceys Morel	52,00 €	28,00 €
Bouzy	58,00 €	33,00 €

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