

Menu Camille Claudel 39,50 €

Produits du Terroir

Entrée au choix

Tartare de daurade, Guacamole, pignons de pain,
tuile aux graines de chanvre de la maison Savouré
Rillette de truite saumonée du Moulin d'Eguebaude d'Estissac,
mesclun de salade au yusu
Bruschetta au chèvre frais de Nesle la Reposte, lamelles de fraise et copeaux de Parme

Plat principal au choix

Tartare de Bœuf poêlé, pain brioché, fondue de Chaource, lard fumé, oignons frits, frites Maison
Rôti de porcelet farci aux champignons, jus réduit des Riceys
Pavé de magret d'oie au vin Rouge de Bouzy et petits légumes
Dos de cabillaud en croûte de chorizo, sauce champagne

Assiette de fromage de la région

Ou Dessert au choix

Nougat glacé parfumé à la prunelle de Troyes, marmelade d'abricot
Tartelette rhubarbe façon crumble aux biscuits Fossier, quenelle de sorbet pomme verte
Sablé cheesecake fraise citron vert, gelée de liqueur de fraises de la distillerie Monceau-Dombrecht

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

| | | |
|-----------------------|---------|---------|
| | 75 cl | 37,5 cl |
| Rosé des Riceys Morel | 52,00 € | 24,00 € |
| Bouzy | 58,00 € | 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