

Menu Camille Claudel 38,00 €

Produits du Terroir

Entrée au choix

Tartare de saumon aux pointes de saveurs lemon baies roses, pignons de pin torréfiés,
houmous de pois chiches de la Maison Savouré
Cromesquis de chèvre de Nesle la Reposte, salade, magret de canard fumé
Pâté en croute aux escargots du Pays d'Othe, mesclun de salade à l'huile de noisettes

Plat principal au choix

Jambon à l'os, jus crémé flambé à la fine de l'Aube de la Maison Didier Barbe
Escalope de Veau à la milanaise, marmelade de tomates de la Noue des Saules, Tagliatelles
Ballottine de dinde, épinards, sauce crémeuse au Chaource
Filet de rouget snacké, tombée de piperade beurre blanc safrané de Saint Aubin

Assiette de fromage de la région

Ou Dessert au choix

Tiramisu aux fruits rouges, biscuit de Reims, brisures de meringue
Dentelle au chocolat, glacé au Marc de Champagne, écrasé de raisins secs macérés au Ratafia
Baba à la Prunelle de Troyes, crème mousseline, confiture de prune

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

	75 cl	37,5 cl
Rosé des Riceys Morel	45,00 €	24,00 €
Bouzy	48,50 €	25,50 €

Spécial

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