

Menu Camille Claudel 36,00 €

Produits du Terroir

Entrée au choix

Galette de pois chiche Gâteau-Savouré, saumon moelleux cuit à basse température, crème ciboulette
Flammekueche au Chaource, spaghettis de courgette à l'huile de chanvre
Feuilleté Ardennais, coulis de cresson

Plat principal au choix

Paleron de veau jus crémé, risotto de quinoa aux légumes croquants
Cœur de rumsteck miroir de fromage d'Auxon
Suprême de poularde aux pleurotes, jus crème Ratafia
Arrivage de la mer ou de nos rivières, sauce crème au limoncello de la maison Barbe

Assiette de fromage de la région

Ou Dessert au choix

Poire pochée sauce chocolat, émietté de tuiles aux amandes, brisures de biscuits roses
Panna Cotta à la vanille, sablé aux biscuits Fossier, confiture de clémentines
Glacé chocolat blanc, mousse à la liqueur de fine au safran, coulis d'oranges

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

	75 cl	37,5 cl
Rosé des Riceys Morel	43,00 €	22,00 €
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