

## **Menu Camille Claudel 36,00 €**

### **Produits du Terroir**

#### **Entrée au choix**

Gaufre au quinoa crème légère à la ciboulette, tartare de tomates d'antan de la Noue des Saules de Courceroy  
Feuilles de brick au Langres de la fromagerie de Mussy, chiffonnade de jambon cru  
Tartare de saumon au caviar de lentilles noires de beluga de la maison Grain de Nature EARL Gateau-Savouré

#### **Plat principal au choix**

Ballottine de volaille, à la moutarde de Reims  
Rumsteck grillé au Miroir de chèvre de Nesle la Reposte  
Cuissot de porcelet caramélisé au magra bendi de la maison Didier Barde  
Arrivage de la mer ou de nos rivières, beurre monté à la fleur de safran de Saint-Aubin

#### **Assiette de fromage de la région**

#### **Ou Dessert au choix**

Crème glacée aux biscuits de Reims, chocolat blanc confiture de fraises  
Entremet glacé à la prune de Troyes, pépites et larmes de cassis  
Nage de rhubarbe, sorbet citron parfumé au gin 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	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