

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

Tarte fine aux parmesans légumes confits chèvre frais de Nesle la reposte

Burrata, carpaccio de tomate vinaigrette à huile de chanvre de la Chanvrière de l'Aube, pesto basilic, jambon de parme

Plat principal au choix

Suprême de volaille déglacé au marc de champagne, champignon de paris

Andouillette grillé faite main à la crème de moutarde de Reims

Jambon à l'os crème au chaource tête de pleurotes

Saumon à l'unilatérale marmelade de tomate d'antan de la noue des saules beurre blanc

Assiette de fromage de la région

Ou Dessert au choix

Tartelette aux fraises brisure de meringue aux biscuits roses

Sablé glacé au biscuit Fossier gelée au ratafia

Dacquoise glacé chocolat blanc mousse au limoncello de chez Didier Barbe crème de lait de coco

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