

Menu Camille Claudel 35,00 €

Produits du Terroir

Entrée au choix

Tarte de quinoa de Gateau-Savouré, courgette et fromage frais
Rouelle de pain grillé, crème au Chaource et champignons, salade, graines de chanvre
Délice de la mer aux légumes, fèves de soja grillées tomate basilic, crème aux échalotes de Fontenay

Plat principal au choix

Mijoté de veau à la bière de Saint-Martin et pain d'épices
Gratin d'andouillette et Chaource
Rôti de porcelet farci aux champignons, au miel de Chalautre la Grande
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

Mousse de châtaignes aux pommes caramélisées et brisures de biscuits roses
Charlotte glacée à l'orange sanguine, biscuits Fossier, chocolat noir et orange confite
Glacé chocolat au lait Valrhona, crème anglaise Prunelle de Troyes

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