



## Menu à 38€

*-Tartare de tomates, avocat et concombre, émietté de thon rouge,  
coulis aux olives noires du Moulin Aurégia*

*Ou*

*-Saladine de lentillons roses de Champagne,  
chiffonnade de jambon de Reims*

*Ou*

*-Rouelle de magret de canard de la Ferme Saint Saturnin  
au cœur de Chaource, vinaigrette aux sucs de viande*

*-.-.-.-.-.-*

*-Dos de cabillaud demi-sel rôti sur une garniture tajine*

*Ou*

*-Brochette de saumon façon « terre et mer »*

*Ou*

*-Ravioles de joues de bœuf braisées aux carottes,  
jus de cuisson légèrement corsé*

*Ou*

*-Filets de caille rôtis sur une embeurrée de pommes de terre à la noisette et  
girolles poêlées*

*-.-.-.-.-.-*

*Fromages frais et affinés*

*-.-.-.-.-.-*

*-Tiramisu aux Biscuits Roses de Reims et glace Arabica*

*Ou*

*-Traditionnelle tarte fine aux pommes, glace cannelle,  
coulis de pommes vertes*

*Ou*

*-Minestrone de fruits frais et sa dacquoise gingembre sésame,  
sorbet fruits exotiques*