



MENU TERROIR

Tarte fine sablée au chèvre frais d'Argonne et roquette
Ou
Hure de lentillons rosés de champagne et jambon de Reims,
émulsion à la moutarde

~~~

Dos de brochet poché, fondue de poireaux, sauce Champagne  
Ou  
Andouillette de Troyes servie en brochette,  
macaire de vitelottes aux herbes, crème de Langres

~~~

Assiette de fromages de nos régions

~~~

Charlotte aux Biscuits Roses de Reims,  
mousse au Marc et fruits de saisons  
Ou  
Poires fondantes laquées au miel de l'Épine, glace pain d'épices

**41 euros** *prix net*