



Formules

Entrée + Plat / Plat + Dessert

Starter + Main Course / Main Course + Dessert

36€

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main Course + Dessert

43€

Entrée + Plat + Fromages + Dessert

Starter + Main Course + Cheeses + Dessert

49€

Entrées / Starters

- **Petits fours salées et salade de tomates cerises**

Savory Bites with Cherry Tomato Salad

- **Velouté de potimarron accompagné de chantilly à la moutarde de Reims**

Creamy Pumpkin Soup with Reims Mustard Whipped Cream



- **Saumon gravlax**

Gravlax salmon

- **Déclinaison de jambon de Reims**

Selection of Reims ham

Plats / Main Courses

- **Lentillon de Champagne & petits légumes de saison**  
Champagne lentils and mixed vegetables
- **Filet de poulet sauce aux champignons, riz & petits légumes de saison**
Viande origine : France
Chicken fillet with mushroom sauce, rice and seasonal vegetables
Meat Origin : France
- **Entrecôte de David - Boeuf de Champagne (≈250-300g) & frites maison** +5€ supp
Viande origine : France
David's Entrecôte – Champagne Beef (≈250–300 g) & homemade fries +€5 add
Meat Origin : France

Fromages / Cheeses

- **Assiette de fromages locaux**
Platter of local cheeses

Desserts

- **Crème brûlée au ratafia Champenois**
Crème Brûlée with Ratafia Champenois
- **Tiramisu aux biscuits roses de Reims et au champagne**
Champagne Tiramisu with Reims Pink Biscuits
- **Minestrone de fruits sur son gaspacho de mangue**  
Fruit Minestrone with Mango Gazpacho

A LA CARTE

Plats / Main Courses

- **Saumon gravlax** 19€
Gravlax salmon
- **Lentillon de Champagne & petits légumes de saison** 19€
Champagne lentils and mixed vegetables  
- **Filet de poulet sauce aux champignons, riz & petits légumes de saison** 23€
Viande origine : France
Chicken fillet with mushroom sauce, rice and seasonal vegetables
Meat Origin : France
- **Entrecôte de David - Boeuf de Champagne (≈250-300g) & frites maison** 28€
Viande origine : France
David's Entrecôte – Champagne Beef (≈250–300 g) & homemade fries
Meat Origin : France

Fromages / Cheeses

- **Assiette de fromages locaux** 15€
Platter of local cheeses

Desserts

- **Crème brûlée au ratafia Champenois** 14€
Crème Brûlée with Ratafia Champenois
- **Tiramisu aux biscuits roses de Reims et au champagne** 14€
Champagne Tiramisu with Reims Pink Biscuits
- **Minestrone de fruits sur son gaspacho de mangue** 14€
Fruit Minestrone with Mango Gazpacho  