FORMULES D'HIVER

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **36 €**

Entrée + Plat + Dessert **42 €**

Entrée + Plat + Fromages + Dessert **49 €**

Entrées

Escargots de Bouzy Grand Cru, Beurre Persillé, Champagne - 12 pièces 9, 10, 14

ou

Soupe de Potirons, Chantilly Infusée au Lard & Chataignes 2, 4, 5, 6, 9

Disponible en version végétarienne

ou

Saumon Gravlax, Crème Citron & Aneth 9

Fromages

Assiette de Fromages Locaux 9

Desserts

Crème Brûlée au Ratafia Champenois 5, 9, 10

ou

Brioche Perdue, Pomme à la cannelle & Caramel 1, 5, 9

ou

Fondant au chocolat, Crème Anglaise à l'Orange 1, 5, 9

Plats

Tartiflette des Ardennes 9, 10

Pommes de Terre Bio, Lard Fumés & Boudins Blanc des Ardennes, Oignons, Bon Ardennais au lait cru

Viande Origine France

ou

Pot-au-Feu Champenois 4, 10

Poireaux, *Carottes, Navets, Pannais, Céleri, Pomme de Terre, Boeuf*

Os à Moelle en supplément 3 €

Viande d'origine France

ou

Dahl de Lentillons de Champagne, Riz Parfumée & Coriandre 1, 4, 6

Plat à la carte - 26€



1.Gluten - 2.Fruits à coques - 3.Crustacés - 4.Céleri - 5.Œufs - 6.Moutarde - 7.Poissons - 8.Soja - 9.Lait - 10.Sulfites - 11.Sésame - 12.Lupin - 13.Arachides - 14.Mollusques

Prix net TTC service inclus - Boissons non comprises

WINTER MENUS

Starter + Main Course **or** Main Course + Dessert **36 €**

Starter + Main Course + Dessert **42 €**

Starter + Main Course + Cheese + Dessert **49 €**

Entrées

Bouzy Grand Cru Snails, Parsley and Champagne Butter - 12 pieces 9, 10, 14

or

Pumpkin Soup, Bacon-Infused Whipped Cream 2, 4, 5, 6, 9

Available as a vegetarian option

or

Gravlax Salmon, Dill & Lemon Cream 9

Fromages

Platter of local cheeses 9

Desserts

Crème Brûlée with Ratafia Champenois 5, 9, 10

or

French Toast Brioche, Cinnamon Apples & Caramel 1, 5, 9,

or

Chocolate fondant with orange custard sauce 1, 5, 9

Plats

Tartiflette des Ardennes 9, 10

Organic Ardennes Potatoes with Smoked Bacon, Onions and Bon Ardennais cheese.

Meat Origin : France

or

Pot-au-Feu Champenois 4, 10

Leeks, Carrots, Turnips, Parsnips, Celery, Organic Ardennes Potaoes, Beef

Extra Bone Marrow 3 €

Meat Origin : France

or

Champagne Lentil Dahl with Fragrant Rice & Fresh Coriander 1, 4, 6

Main courses à la carte - 26€



1. Gluten – 2. Tree nuts – 3. Crustaceans – 4. Celery – 5. Eggs – 6. Mustard – 7. Fish – 8. Soy – 9. Milk – 10. Sulphites – 11. Sesame – 12. Lupin – 13. Peanuts – 14. Molluscs

Prices in euros, VAT and service included – Drinks not included.