FORMULES D'HIVER

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	Entrée + Plat + Dessert	Entrée + Plat + Fromages + Dessert
36 €	**42 €**	**49 €**

Entrées

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

ou

Soupe de Potirons, Chantilly Infusée au Lard

Disponible en version végétarienne

ou

Velouté de Lentillons de Champagne

ou

Tarte au Maroilles

Fromages

Assiette de Fromages Locaux



Plats

Gratin Champenois
Pommes de Terre Bio des Ardennes, Andouillette de Troyes 5A gratinée au Chaource
Viande d'orgine France
Disponible en version végétarienne

ou

Tartiflette des Ardennes
Pommes de Terre Bio et Lard Fumées des Ardennes, oignons, Bon Ardennais.
Viande Origine France

ou

Pot-au-Feu Champenois
Poireaux, *Carottes, Navets, Pannais, Céleri, Boeuf*
Os à Moelle en supplément 3 €
Viande d'origine France

Plat à la carte - 26€

Desserts

Crème Brûlée au Ratafia Champenois

ou

Douceur de Pommes Caramelisées, Speculoos, Crème Vanillée

ou

Fondant au chocolat, glace vanille

WINTER SET MENU

Starter + Main Course or Main Course + Dessert	Starter + Main Course + Dessert	Starter + Main Course + Cheese + Dessert
36 €	**42 €**	**49 €**

Starters

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

or

Pumpkin Soup, Bacon-Infused Whipped Cream

Available as a vegetarian option

or

Creamy Champagne Lentil Soup

or

Maroilles Cheese Tart

Cheeses

Platter of local cheeses



Main Courses

Gratin Champenois

Organic Ardennes Potatoes, Troyes 5A Andouillette Sausage Gratinated with Chaource Cheese

Meat Origin France

Available as a vegetarian option

or

Tartiflette des Ardennes

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

Meat Origin : France

or

Pot-au-Feu Champenois

Leeks, Carrots, Turnips, Parsnips, Celery, Beef

Extra Bone Marrow 3 €

Meat Origin : France

Main courses à la carte - 26€

Desserts

Crème Brûlée with Ratafia Champenois

or

Caramelised Apples, Speculoos Biscuits and Vanilla Cream

or

Chocolate fondant with vanilla ice cream