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 9, 10, 14

ou

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

Disponible en version végétarienne

ou

Velouté de Lentillons de Champagne 4, 5, 6, 9, 10

ou

Tarte au Maroilles 1, 9

Fromages

Assiette de Fromages Locaux 9



Plats

Gratin Champenois 6, 9, 10
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 9, 10
Pommes de Terre Bio et Lard Fumées des Ardennes, oignons, Bon Ardennais.
Viande Origine France

ou

Pot-au-Feu Champenois 4, 10
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 9, 5, 10

ou

Douceur de Pommes Caramelisées, Speculoos, Crème Vanillée 1, 10

ou

Fondant au chocolat, glace vanille 1, 5, 9

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 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 9, 10, 14

or

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

Available as a vegetarian option

or

Creamy Champagne Lentil Soup 4, 5, 6, 9, 10

or

Maroilles Cheese Tart 1, 9

Cheeses

Platter of local cheeses 9



Main Courses

Gratin Champenois 6, 9, 10

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

Meat Origin France

Available as a vegetarian option

or

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, Beef

Extra Bone Marrow 3 €

Meat Origin : France

Main courses à la carte - 26€

Desserts

Crème Brûlée with Ratafia Champenois 9, 5, 10

or

Caramelised Apples, Speculoos Biscuits and Vanilla Cream 1, 10

or

Chocolate fondant with vanilla ice cream 1, 5, 9

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

Prix net TTC service inclus - Boissons non comprises