Menu Sélections du Terroir

(En gras et en violet les produits de nos fidèles producteurs locaux)

L'Œuf parfait autour de **l'Asperge blanche de notre région**,
Ou
L'Opéra de **Truite de Veuxhaulles fumée**, Epinards et **Fromage Frais de Champ Sur Barse,**
Glace Epinard Yuzu
Ou
La Tartelette croustillante de Petit pois et **Chorizo de Monsieur Lebon**, glace et coulis Petits pois

Le Bœuf du moment, snacké, Jus de Veau réduit, Autour de la Pomme de terre
Ou
Le Filet de Dorade Royale, Sauce Velours de Sardine,
Asperges confites aux herbes, Risotto d'**Asperges**
Ou
Le Secreto de Porc Ibérique farci aux **Champignons de Cussangy,**
Jus Réduit, textures de Petits pois

L'Assiette de **fromages de nos régions**
Ou L'Authentique **Fromage Blanc Fermier de Champ Sur Barse**

La Fraise, la Rhubarbe et la Fleur de Sureau dans un dessert de saison
Ou
Le Citron, biscuit génois au citron confit, mousse yuzu, meringue citron
et sorbet citron gingembre miel
Ou
La Poire Confite au **Coteaux Champenois rouge** et cassis, sorbet du jus de cuisson, mousse vanille

Entrée, plat, fromage et dessert : 42 €

Entrée, plat, fromage OU Dessert : 36.50 €

Taxes et service compris

Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture