



## Menu des gourmets

Prix :55,00€

### Entrée

Opéra de foie Gras au pain d'épices et gelée de ratafia de Champagne

OU

Filets de Rouget sauce beurre blanc au cidre du pays d'Othe, mousseline de panais

\*\*\*

### Plat

Grenadin de veau aux girolles, dauphinois au Chaource et pois gourmands

\*\*\*

### Fromages

Assiette de Fromage de notre région, Champ sur Barse, Langres et Chaource

\*\*\*

### Dessert

Pièce montée (supplément 5€/personne)