



Menu tradition

Prix :35,00€

Menu Tradition — 35 € par personne

Un menu authentique mettant en valeur les classiques de la gastronomie locale.

Entrées (choisir 1)

- * Foie gras mi-cuit maison, pain brioché et confit d'oignons
- * Croustillant de Chaource et miel, sur lit de jeunes pousses
- * Tartare de truite de l'Aube, crème citronnée et fines herbes

Plats (choisir 1)

- * Suprême de volaille fermière, sauce aux morilles et gratin dauphinois
- * Bœuf confit, réduction de vin rouge et écrasé de pommes de terre truffé
- * Dos de cabillaud en croûte d'herbes, fondue de poireaux et risotto

Option fromages (+5,00 € par personne)

Comté affiné, Brie de Meaux, chèvre cendré

Desserts (choisir 1 — individuel)

- * Tarte fine aux pommes caramélisées et glace vanille
- * Fondant au chocolat et crème légère à la vanille
- * Fraisier aux fraises des bois, pistache et citron

Option pièce montée

(en supplément)