



*Menu Gourmand à 49€*

*46€ avec fromage ou dessert*

*Boissons non comprises / Drinks not included*

*Courgette Rondini et Mozzarella Burrata, petits légumes, huile de cacahuètes grillées*

*Zucchini and Mozzarella Burrata, little vegetables, Roasted Peanut Oil*

*ou*

*Terrine de Foie Gras de Canard et Brioche Maison*

*Terrine of Duck Foie Gras and Homemade Brioche*

*\*\*\*\*\**

*Gambas Poêlées, Courgette et Frites de Panisse*

*Pan-fried Prawns, Zucchini and Panisse Fries*

*ou*

*Filet de Boeuf, Sauce Morilles et Gratin Dauphinois*

*Fillet of Beef, Morels Sauce and Gratin Dauphinois*

*\*\*\*\*\**

*Ecrasé de Fraises à la Crème de Champs Sur Barse, Sorbet Bourgeons de Sapin*

*Crushed Strawberries with Champs Sur Barse Cream, Fir Bud Sorbet*

*ou*

*Tiramisu aux Biscuits Roses de Reims*

*Tiramisu with Pink Biscuits from Reims*

*\*\*\*\*\**

*Assiette de fromages*

*Plate of cheeses*

*\*\*\*\*\**

*Dessert au choix à la carte*

*Choice of dessert à la carte*