

LE BAR À SALADE *HORS BOISSON - SERVICE COMPRIS*

- BETTERAVES ROUGES AUX MYTRILLES
- CAROTTES RÂPÉES, ANANAS, PIGNONS DE PIN
- MINISTRONE DE CONCOMBRE À LA MENTHE
- TABOULÉE LIBANAIS
- SALADE DE TOMATES, MOZZARELLA, PESTO
- SALADE CARBINE AUX POIVRONS ROTÎS

LA CHARCUTERIE

- RÔTI DE MACREUSE FROIDE DE BOEUF
- JAMBON BLAN RÔTI AUX HERBES

LE RETOUR DE LA PÊCHE :

- RILETTES DE MAQUERAU
- SAUMON DE STYLE BELLEVUE
- TERRINE DE TRUITE AUX AMANDES

LE BAR À CONDIMENTS

- CORNICHONS, MINI POIVRONS, GOUTTES.
- SAUCE COCKTAIL
- QUARTIER DE CITRON, OLIVES VERTES
- BEURRE, VINAIGRETTE

PLATEAU DE FROMAGE DE NOTRE RÉGION

- CHAOURCE, LANGRES, TOMME DE CHAMPS-SUR-BARSE
- SALADE VERTE ET JAMBON ARTISANAL.

LE BAR À DESSERT

- ENTRÉES SAISONNIÈRES
- ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL, MOUSSE AU CHOCOLAT
- TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES
- SALADE DE FRUITS, PANIER DE FRUITS

LE BAR À SALADE HORS BOISSON - SERVICE COMPRIS

- BETTERAVES ROUGES AUX MYRTILLES
- CAROTTES RÂPÉES, ANANAS, NOIX DE PIN
- MINISTRONE DE CONCOMBRE AU MENTHOL
- SALADE DE TOMATES, MOZZARELLA, PESTO

COMPOSITIONS RÉGIONALES SALÉES

- VERRINE DE RICOTTA DE "LA FERME DE LA MARQUE", GUACAMOLE ET SAUMON
- SALADE DE LENTILLES DE LA FORÊT DE L'EST, CHAMPIGNONS/GRANNY SMITH ET FOIE DE VOLAILLE TIÈDE
- TARTE FINE À L'ANDOUILLETTE DE TROYES 5A, MORCEAUX DE PLEUROTÉS DE "CUSSANG".
- CHAMPIGNON DE CUSSANGY
- GOUGÈRE AU FROMAGE DE CHAMPS-SUR-BARSE, ESCARGOTS DE LONGSOLS

LA CHARCUTERIE LOCALE

- TERRINE D'ANDOUILLETTE DE TROYES AVEC PRUNELLE
- FEUILLETÉ DE JAMBON AU CHAOURCE
- JAMBON D'ARDENNE ET CHARCUTERIE DE NOTRE PARTENAIRE HUGUIER ET FRÈRES

PLATEAU DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION

- CHAOURCE, LANGRES, TOMME DE CHAMP-SUR-BARSE
- SALADE VERTE ET CONFITURE MAISON
- YAOURT FERMIER ET FROMAGE BLANC DE LA FERME DE LA MARQUE

FRIANDISES RÉGIONALES

- POIRE POCHÉE AU CIDRE D'OTHE, RIZ AU LAIT
- RIGODON AROMATISÉ AU MARC DE CHAMPAGNE
- GÂTEAU : DE REIMS FAÇON BABA, SIROP DE CHAMPAGNE ROSÉ, CRÈME ET FRUITS

MENU D'ÉTÉ (DE MAI À OCTOBRE)
UN SEUL CHOIX, À L'EXCLUSION DE RÉGIME SPÉCIAL.

ENTRÉES:

- RILETTES DE MORUE (POISSON BLANC), JULIENNE DE CONCOMBRE À LA MENTHE
- GASPACHO DE TOMATE, MINISTRONE DE COURGETTE À L'ANIS VERT, MOZZARELLA. (V)
- ŒUFPOCHÉ SUR LENTILLES VERTES DE LA FÔRET D'ORIENT ET LÉGUMES GRILLÉS.
- PÂTÉ EN CROUTE "MAISONS" AVEC FOIE DE POULET ET POIVRONS
- GRAVLAX DE SAUMON COMBAVA, SABLÉS AU PARMESAN ET CAVIAR D'AUBERGINE.
- SALADE FRAÎCHE, FRAISES ET ROQUEFORT, PAIN D'ÉPICES. (V)

PLATS :

- FILET DE MERLU, SAUCE VIERGE À LA TOMATE ET À LA MANGUE. (RISOTTO AUX COURGETTES, HUILE AUX HERBES)
- AILE DE RAIE RÔTI, BEURRE DE CITRON AVEC CÂPRES. (CHARLOTTE POMME ET CAROTTE CUITE À LA VAPEUR)
- RAGOÛT D'AGNEAU AUX LÉGUMES DE SAISON. (GARNITURE NAVARIN : COURGETTES, POIVRONS, POMMES DE TERRE, ETC.)
- SUPRÊME DE POULET FERMIER BRAISÉ, POIVRONS CUITS ET OLIVES NOIRES. (POMMES DE TERRE À LA ANNA)
- PICANHA DE VEAU À BASSE TEMPÉRATURE, JUS RÉDUIT À L'ESTRAGON. (PURÉE DE CAROTTES CARAMÉLISÉES, NOUVELLE BROCHETTE DE POMMES)
- MÉDAILLON DE FILET DE PORC AUX CLOUS DE GIROFLE ET MIEL DE L'AUBE (CÉLERI-RAVE CRÉMEUX ET ASPERGES VERTES)

DESSERTS OU FROMAGES :

- PROFITEROLE CRAQUELIN, GLACE VANILLE MAISON ET SAUCE AU CHOCOLAT
- TIRAMISU, BISCUIT DE REIMS, PRUNELLE DE TROYES ET FRAMBOISES
- TARTELETTE CRÈME DE CITRON ET FRAISES FRAÎCHES, COULIS DE FRUITS ROUGES.
- BISCUIT DOUX AU CAMEL BEURRE SALÉ, SORBET ARTISANAL ET COULIS DE POIRE
- CRÈME BRÛLÉE "MIEL DE NOTRE PRODUCTEUR ET THYM FRAIS" SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE CHAMPAGNE, PAIN D'ÉPICES, COULIS DE FRUITS ROUGES
- ASSIETTE DE 3 FROMAGES DE NOTRE RÉGION : CHAOURCE, LANGRES ET TOMME DE CHAMP-SUR-BARSE

(MENU AVEC ASSIETTE DE FROMAGE ET DESSERT, SUPPLÉMENT DE 5.50€)

**VEUILLEZ CHOISIR UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT
IDENTIQUE POUR TOUT LE GROUPE. EN CAS D'INTOLÉRANCES OU D'ALLERGIES
(L'ASSIETTE SERA ADAPTÉE PAR LE CHEF)**

IL EST INTERDIT D'APPORTER DE L'ALCOOL OU DE LA NOURRITURE

MENU D'HIVER (D'OCTOBRE À AVRIL)
UN SEUL CHOIX, À L'EXCLUSION DE RÉGIME SPÉCIAL.

ENTRÉES

- AUMONIERE DE LÉGUMES TRADITIONNELS AU LANGRES, MÉLANGE DE SALADE
- PÂTÉ EN CROUTE AU CHORIZO, CHOU ROMANESCO EN VINAIGRETTE
- MOUSSELINE DE BROCHET VAPEUR, SAUGE CRÉMEUSE ET FOCACCIA.
- TERRINE DE CANARD AVEC 2 FOIES ET CHANTERELLE, OIGNON CONFIT AU RATAFIA DE CHAMPAGNE
- SALADE DE RAIE TÔTIE AU PAMPLEMOUSSE, POMME DE CHARLOTTE CUITE À LA VAPEUR.
- SALADE EXQUISE DE GÉSIEERS CONFITS ET ŒUF POCHÉ

PLATS:

- FILET D'ESANCRE CUIT SUR LA PEAU, VIN LOCAL RÉDUIT
(FONDUE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE DE L'AUBE)
- LONGE DE MERLU RÔTIE, CRÈME DE TONKA AU CHAMPAGNE
(LENTILLE VERTE DE LA FORÊT D'ORIENT ET FENOUIL AU CURCUMA)
- MÉDAILLON DE FILET DE PORC AUX ABRICOTS SÉCHÉS ET ROMARIN (PONT-NEUF DE POLENTA ET ENDIVES AUX ÉPICES CUITES À LA VAPEUR)
- SUPRÊME MIJOTÉ DE PINTADE AU CIDRE DU PAYS D'OTHE. (PURÉE DE POMMES DE TERRE ET DOUILLONS AUX POMMES)
- BLANQUETTE DE SOT-L'Y-LASSE DE DINDE CITRONNÉE.
(RIZ PILAF ET CAROTTES GLACÉES)
- BIFTECK DE VEAU À BASSE TEMPÉRATURE, JUS DEMI-GLACE
(GRATIN DAUPHINOIS ET DUXELLES DE CHAMPIGNONS)

DESSERTS OU FROMAGE :

- BRIOCHE PERDUE, POIRE RÔTIE À LA CANNELLE ET SON COULIS DE CHOCOLAT NOIR
- TARTE AUX POMMES CARAMÉLISÉES, CRÈME FOUETTÉE LÉGÈRE AU CHAOURCE
- BISCUIT AU CHOCOLAT MI-CUIT, CRÈME ANISÉE ET GLACE VANILLE
- CHOU CRAQUELIN À LA CRÈME ET AUX AGRUMES, GLACE À LA PISTACHE
- CRÈME BRÛLÉE "SAVEUR SAFRAN" SOUFFLÉ GACLÉ AU MARC DE CHAMPAGNE, PAIN D'ÉPICES, COULIS DE MANGUE
- ASIETTE DE 3 FROMAGES DE NOTRE RÉGION : CHAOURCE, LANGRES ET TOMME DE CHAMP-SUR-BARSE, SALADE ET CONFITURE MAISON
- (MENU AVEC ASIETTE DE FROMAGE ET DESSERT, SUPPL"MENT DE 5.50€)

VEUILLEZ CHOISIR UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT
IDENTIQUE POUR TOUT LE GROUPE. EN CAS D'INTOLÉRANCES OU D'ALLERGIES
(L'ASSIETTE SERA ADAPTÉE PAR LE CHEF)

IL EST INTERDIT D'APPORTER DE L'ALCOOL OU DE LA NOURRITURE

MENU GROUPE LAC AMANCE

UN SEUL CHOIX, À L'EXCLUSION DE RÉGIME SPÉCIAL.

ENTRÉES

- QUEUES DE CREVETTES FLAMBÉES À LA PRUNELLE DE TROYES, FRICASSÉE D'ARTICHAUT AUX GRAINES.
- RIS DE VEAU CROUSTILLANTS, SAUCE SUPRÊME AUX MORILLES, RISOTTO AUX LENTILLES « BÉLUGA » DE LA FORÊT D'ORIENT.
- TARTARE DE SAUMON FRAIS DANS UNE CHEMISE FUMÉE, PAIN GRILLÉ ET CRÈME AU CITRON AVEC DES HERBES FRAÎCHES.

PLATS:

- FILET DE BŒUF AROMATISÉ AUX TRUFFES (CUIT À BASSE TEMPÉRATURE), JUS À LA BIÈRE LOCALE (MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON)
- TOURNEDOS D'AGNEAU ROSE AVEC ALGUE, JUS DE PIN GRILLÉ (PURÉE DE PATATE DOUCE ET ROSETTE DE NAVET BLANC).
- QUEUE DE LOTTE RÔTIE À LA VANILLE, VINAIGRETTE D'AGRUMES AU GINGEMBRE (PURÉE DE MAÏS RÔTI ET FENOUIL À LA CRÈME GLACÉE).

FROMAGE:

- VARIATION AUTOUR DU CHAOURCE, CHAUD, NATUREL ET RAFFINÉ AVEC DES MORILLES.

DESSERTS :

- MANGUE RÔTIE AUX ÉPICES SUR SABLÉS SPECULOOS, COULIS DE MANGUE
- TARTELETTE AU CHOCOLAT ET PRALINÉ, DÔME DE FÈVES TONKA CROQUANTES.
- CRÊPES SOUFLÉES À L'ANANAS ET SORBET MAISON À L'ANANAS

**VEUILLEZ CHOISIR UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT
IDENTIQUE POUR TOUT LE GROUPE. EN CAS D'INTOLÉRANCES OU D'ALLERGIES
(L'ASSIETTE SERA ADAPTÉE PAR LE CHEF)**

IL EST INTERDIT D'APPORTER DE L'ALCOOL OU DE LA NOURRITURE