



BRIQUETERIE

Hostellerie & Spa

CHAMPAGNE

MENU BISTROT 49€

Ce menu comprend une Entrée, un Plat, un Dessert au choix

Servi du lundi au vendredi midi ainsi que lundi et mardi soir

Served from Monday to Friday for lunch and Monday and Tuesday for dinner

ENTREES

Crème d'Asperges blanches,
Croquant d'asperges vertes au vinaigre de champagne
White asparagus cream soup,
crisps of green asparagus with locale vinegar

Tataki de bœuf mariné au gingembre,
Condiment amande, mélange de salades
Tataki of beef marinated with ginger, almonds and salad

Ceviche de dorade grise de nos côtes,
Radis couleur, pomme verte et citron vert
Ceviche of sea bream, radish, green apple and lime

PLATS

Poisson d'arrivage à la plancha, fenouil rôti,
Fraicheur de fanes et sauce iodée
Grilled fish of the day, roasted fennel, iodized sauce

Risotto d'épeautre BIO de champagne, parmesan, Légumes de saison
Risotto of local spelt, parmesan cheese, vegetable of season

Quasi de veau, artichaut, petit pois, jus de veau à l'origan
Quasi of veal, artichoke, fresh peas, veal juice scented with origano

FROMAGE

Assiette de fromages, crudités - 14 €
Plate of cheeses

DESSERTS

Choux à la crème, cardamome verte, Glace vanille BIO de Madagascar
Choux pastry stuffed with cream, green cardamome, vanilla ice cream

Fraise, rhubarbe et crumble au poivre de Sarawak
Strawberry, rhubarb and crumble scented with pepper from Sarawak

Tarte au chocolat, poire champenoise et caramel beurre salé
Chocolate tart, local pear and salted caramel