

NOS MENUS BUS

Nous disposons d'un PARKING pouvant accueillir 50 voitures, 30 camping cars ou 10 autobus.

LES FORMULES

FORMULE À 30€ :

Tous les jours

1 entrée + 1 plat + 1 dessert
1 bouteille de vin rouge pour 3 pers.
Café

FORMULE À 44€ :

Tous les jours

1 entrée + 1 plat + 1 dessert
1 bouteille de champagne pour 2 pers.
Café

MENU À 28€ :

[Voir le menu](#)

ENTRÉES AU CHOIX

ASSIETTE DE L'AUBERGE

Rillettes de canard au foie gras, salade et magrets fumés

TARTINE DU VENDANGEUR

Salade, maroilles chaud, magrets fumés, noix et raisins

SALADE DE LA FERME

Terrine raisins ratafia et terrine noisettes, salade et magrets fumés

PLATS AU CHOIX

MAGRET DE CANARD

sauce périgourdine et son gratin dauphinois

CUISSE DE POULET RÔTI

et sa purée maison

CUISSE DE CANARD

sauce au champagne et son gratin dauphinois

DESSERTS AU CHOIX

L'ENTREMET GLACÉ

aux biscuits roses et son caramel

LE SOUFFLÉ GLACÉ

au marc de champagne

LE NOUGAT GLACÉ

et son coulis de fraises et de pêches

MOUSSE

aux biscuits roses de Reims

APÉRO

COUPE DE CHAMPAGNE
+6,00€/PERS.

RATAFIA DE CHAMPAGNE
+4,50€/PERS.

COCKTAIL DE L'AUBERGE
+3,00€/PERS.

GRATUITÉS

1 GRATUITÉ / 30 PERSONNES
2 GRATUITÉS / 50 PERSONNES

(VINS BLANC OU ROSÉ UNIQUEMENT SUR
PRÉCOMMANDE)

MODIFICATION

**POUR TOUTE MODIFICATION DU NOMBRE DE
PERSONNE, NOUS VOUS DEMANDONS
24 HEURES DE PRÉAVIS
SINON LA RÉSERVATION VOUS SERA
FACTURÉE.**

À NOTER

**CHOIX UNIQUE
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS**

MENU 28€

COCKTAIL DE L'AUBERGE

Jus d'orange, soho et liqueur de cassis



La planche de la ferme

TERRINE DE CANARD

aux raisins et au ratafia de champagne et sa salade de filet de dinde fumé

CONFIT DE CANARD

et son gratin dauphinois

BRIE DE MEAUX



LE DÉLICE DE REIMS

et sa crème anglaise



1 BOUTEILLE DE VIN ROUGE

pour 3 personnes



CAFÉ
