

Dimanche, Lundi et Mardi: **pas de service**,
attention plat à réchauffer.

Repas

Mercredi, Jeudi, Vendredi: **service** à 19h.
Samedi: service au restaurant

Les formules

25€ / personne

Apéritifs, vins, champagne et autres boissons en suppléments.

Nous prévenir au plus tard la veille de votre arrivée.

Choix 1

Plateau-repas

"Plateau-repas"
découverte avec les
produits de la ferme

1 tranche de foie gras

1 paté croûte foie gras (possibilité
de réchauffer sur place)

Salade

Magrets fumés

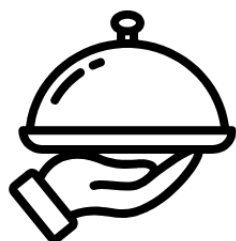
Gésiers confit en vinaigrette

Rillettes de canard

Un morceau de fromage

(maroilles)

+ un dessert au choix



Choix 2

2 assiettes

Entrée

Pressé de canard au foie gras
(rillettes et foie gras et sa salade)

ou

Terrine de canard du chef,
saucisson de canard à l'ail et
magret fumé

ou

Velouté de légumes de nos voisins
maraîchers

Plats

Cuisse de canard au champagne
et son gratin dauphinois

ou

Cassoulet de canard
(haricots, sauce, épice, saucisse de
canard, morceau de canard)

ou

Suprême de pintade aux morilles
et son gratin dauphinois

ou

Lasagne de canard

ou

Parmentier de canard

ou

Blanquette de veau et son gratin
dauphinois

ou

Surprise du chef et ratatouille
avec ses légumes de nos voisins
maraîchers

+ dessert au choix

Choix 3

1 assiette

Une raclette:

fromage à raclette, pomme de
terre, charcuteries diverses
et

une pierrade:

viandes de la ferme
salade verte
+ dessert au choix



Dessert

Non glacés

Le délice de Reims et sa crème anglaise
(gâteau biscuits roses et chocolat)

Pavé chocolat et son coulis à l'orange

Gâteaux champenois, ratafia et biscuits roses
de Reims (alcool)

Glacés

L'entremet glacé aux biscuits roses et son caramel

Le nougat glacé et son coulis de fraises et de pêches

Soufflés glacé au marc de Champagne (alcool)

DISPONIBLE UNIQUEMENT

Mercredi, jeudi,
vendredi et samedi soir

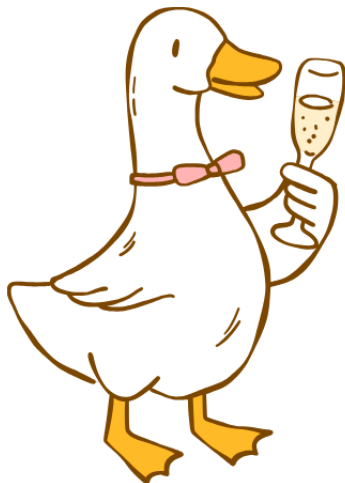
Choix 4

Repas non modifiable

Champagne et Canard: la rencontre des bulles et du terroir

45€ /personne

Si le repas est inclus dans votre box ou chèque cadeau, un supplément de 20€/ personne vous sera demandé.



Apéritif

1 coupe de Blanc de Blancs
1 toast Rillettes de canard
1 toast Foie gras cuit

Entrée

1 coupe de Millésimé
Foie gras mi-cuit, salade,
magret fumé

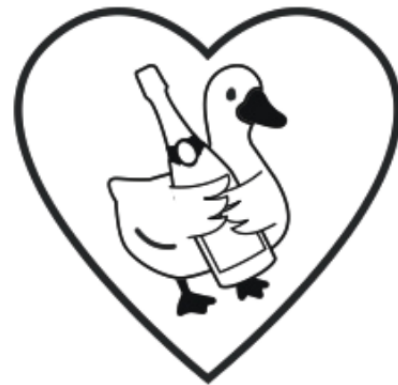
Plat

1 coupe de Tradition
Cuisse de canard confite, ratatouille
et gratin dauphinois

Dessert

1 coupe de Rosé ou
de Grande réserve ou
de Demi-sec
Dessert à choisir parmi la liste ci
dessous

Le champagne qui vous ai servi avec
le repas est le Champagne
Nicolas PECCAVET



Dessert

Non glacés

Le délice de Reims et sa crème anglaise
(gâteau biscuits roses et chocolat)

Pavé chocolat et son coulis à l'orange

Gâteaux champenois, ratafia et biscuits roses
de Reims (alcool)

Glacés

L'entremet glacé aux biscuits roses et son caramel

Le nougat glacé et son coulis de fraises et de pêches

Soufflés glacé au marc de Champagne (alcool)