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 créme 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)