

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**

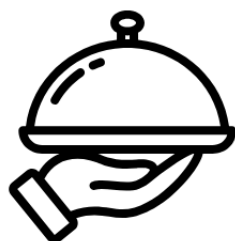
**Gésiers confit en vinaigrette**

**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)