

Menu Saveurs



Ravioles de pleurotes du Panicaut et céleri à l'estragon, émulsion de champignon

King oyster mushroom and celery ravioli with tarragon, mushroom emulsion

ou / or

Maigre, moule et fenouil en sticks croustillants, sauce au safran Marnais

Sea bass, mussels and fennel in crispy sticks, with a local saffron sauce



Cabillaud rôti, crème infusée au haddock,
Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive et aux herbes

Roasted cod, haddock-infused cream, mashed potatoes with olive oil and herbs

ou / or

Filet mignon de porc poêlé en médaillons lardés,
Lentillons de Champagne au cumin et jeunes carottes

Bacon-wrapped pork tenderloin medallions, local Champagne lentils with cumin, baby carrots



Sélection de fromages affinés (supplément 10 €)



Un dessert à la carte (à choisir en début de repas)

A dessert à la carte (to choose at the beginning of the meal)



Ce menu est conseillé pour l'ensemble de la table

We recommend this menu for the whole table

Menu Saveurs 68 €

Entrée + plat + dessert