



BRIQUETERIE

Hostellerie & Spa

CHAMPAGNE

LA CARTE GASTRONOMIQUE DE NOTRE CHEFFE NAWAL REZAGUI

Servie du mercredi au dimanche soir ainsi que le dimanche midi
Served from Wednesday to Sunday for dinner and Sunday for lunch

POUR COMMENCER

- Asperges vertes, ail des ours, 38 €
Oeufs de truite Petrossian, jus d'herbes
Green asparagus, wild garlic, eggs of trout Petrossian, herbs juice
- Truite française, navet et radis marinés, 38 €
Sauce de rhubarbe et aneth
French trout, turnip and radish marinated, dill and rhubarb sauce
- Foie gras aux mélanges de poivres, 41 €
Gelée de champagne et poire locale
Duck liver « pâté », scented with different peppers,
Champagne Jelly and local pear

POUR SUIVRE

- Chou-fleur rôti au miso, noisettes, 34 €
Bouillon de légumes relevé au gingembre
Cauliflower roasted with miso, hazelnuts,
Vegetable clear soup flavoured with ginger.
- Lotte, pressé de choux fermenté, 56 €
Poudre d'olives et sauce au curry noir
Monkfish, fermented cabbage, olive powder and black curry sauce
- Saint-Jacques, fèves, purée de laitue de mer, 54 €
Chips de corail et sauce au safran
Scallops, broad beans, mashed sea lettuce, saffron sauce
- Langoustine, carotte au vinaigre de riz, fenouil mariné, 58 €
Sauce de pincés
Langoustine, mashed carrots scented with rice vinegar,
Marinated fennel, sauce
- Suprême de volaille fermière de champagne avec son jus, 54 €
Petit pois, ail noir et tartelette de cuisse comme une pastilla, pignon de pin
Local breast of farmer poultry, fresh peas, black garlic and juice
- Agneau de lait confit aux épices douces, graine de colza torréfiée, 61 €
Echalotte glacée, nuage de pomme de terre, jus d'agneau
Suckling lamb confit with soft spices, roasted rapeseed,
Glazed shallots and juice



BRIQUETERIE

Hostellerie & Spa

CHAMPAGNE

PARFUMS DE NOS PATURAGES

Sélection de nos fromages affinés 25 €
Selection of matured cheeses

DESSERTS

Goutte de meringue florale au poivre de Timut, 21 €
Fraises au citron vert, crème de foin et sorbet fraise
Meringue flavoured with pepper from Timut,
Strawberries scented with lime, hay cream and sorbet

Crèmeux de chocolat noir Kalingo 67 % et son sorbet, 24 €
Praliné de cacahuète et caramel beurre salé
Dark chocolate cream and sorbet, peanut praline and salted caramel

Caillé de brebis, miel, graine de tournesol caramélisée, 23 €
Crumble au yoghourt
Ewe's milk cheese, honey, caramelized sunflower seeds,
Crumble of yogurt



BRIQUETERIE

Hostellerie & Spa

CHAMPAGNE

MENU DECOUVERTE

85€ par personne (hors boissons)

Servie du mercredi au dimanche soir ainsi que le dimanche midi

Served from Wednesday to Sunday for dinner and Sunday for lunch

Truite française, navet et radis marinés, sauce de rhubarbe et aneth
French trout, turnip and radish marinated, dill and rhubarb sauce

Lotte, pressé de choux fermenté, poudre d'olives et sauce au curry noir
Monkfish, fermented cabbage, olive powder and black curry sauce

Ou

Suprême de volaille fermière de Champagne avec son jus, petits pois,
Ail noir et tartelette de cuisse comme une pastilla, pignon de pin
Local breast of farmer poultry, fresh peas, black garlic and juice

Ou

Agneau de lait confit aux épices douces, graine de colza torréfiée,
Échalotte glacée, nuage de pommes de terre, jus d'agneau aux épices
Suckling lamb confit with soft spices, roasted rapeseed,
glazed shallots and juice

Goutte de meringue florale au poivre de Timut, fraise au citron vert,
Crème de foin et sorbet fraise
Meringue flavoured with pepper from Timut,
strawberries scented with lime, hay cream and sorbet

Ou

Caillé de brebis, miel et graine de tournesol caramélisée,
Crumble yoghourt
Ewe's milk cheese, honey, caramelized sunflower seeds, crumble of yogurt

Ou

Crèmeux de chocolat noir Kalingo 67% et son sorbet,
Praliné de cacahuète et caramel beurre salé
Dark chocolate cream and sorbet, peanut praline and salted caramel



BRIQUETERIE

Hostellerie & Spa

CHAMPAGNE

MENU DEGUSTATION

Instant & plaisirs
130€ par personne (hors boissons)

Servie du mercredi au dimanche soir ainsi que le dimanche midi
Served from Wednesday to Sunday for dinner and Sunday for lunch

Issu des meilleures créations du moment,
Composition of the best seasonal products

Décliné en 5 plats pour l'ensemble des convives
Served in five courses, for all the guest

Dernière commande pour ce menu 13h00 et 21h00
Last order for this menu at 1 pm and 9 p.m

MENU GASTRONOME (2-12 ANS)

Une boisson, une entrée, un poisson ou une viande et un dessert
A drink, starter, fish or meat and a dessert

28 €