



**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 €