

Les Menus

Au cœur de Reims

MENU À 37 EUROS

1 entrée 1 plat 1 dessert

HORS WEEK END (vendredi soir, samedi soir)

Le gaspacho de tomates anciennes, écrevisses au pistou, sorbet mozzarella
Le tartare de magret aux amandes torréfiées, mousse à l'orange
L'aile de raie en persillade, salade de lentillons de Champagne, chantilly au raifort

Le saumon cuit en vapeur douce, étuvée de fenouil, émulsion Champagne
L'onglet de bœuf de Bavière à la plancha, gratin de macaroni, jus au thym
Le lieu jaune, purée de pois chiches au citron confit, sauce vierge

La nectarine pochée à la verveine, sorbet pêche
Le sorbet ou la glace et fruits frais
Les brownies mousse chocolat, glace pistache

MENU à 55 euros

La brandade de haddock, crème de concombre et tourteau, gelée de crustacés

Le filet de barbu à la plancha, risotto façon paëlla, émulsion poivrons rouges

Le paleron Black Angus snacké, échalotes au vin rouge, cébettes et maïs, jus à la sarriette

La framboise fraîche et en confit, sorbet Hibiscus, chantilly Séchouan et jus de framboise au Xéres

MENU à 96 euros

Restaurant le Millénaire | Menu du marché

Le menu change tous les jours