

**Bienvenue dans l'univers de Jean-Denis Rieubland,  
Meilleur Ouvrier de France, et de ses équipes passionnées**

**Les prémices**

Langoustines rôties aux piments d'Espelette cromesquis de tête de veau aux feuilles de roquette	55€
Tourteau, parfumé de combawa caviar « Sturia », mangue et agrumes	60€
Foie gras de canard du Gers mi-cuit, fine gelée de grenade macaron de mangue parfumé de vanille, brioche maison	52€
Gnocchi de légumes de saison, betteraves jaunes cuites dans l'argile bouillon de betteraves rouges et râpé de truffes noires	48€

**Côté océan**

Turbot au beurre d'algues, artichauts et carottes fanes solférino de légumes de saison au cerfeuil	80€
Sole glacée de sauce champagne asperges vertes rôties, caviar osciètre	82€
Homard bleu, sauce civet, les pincés en tempuras de coriandre mousseline de topinambour, fenouil confit à l'huile vierge	78€

*La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil*

**Prix net en euros et service compris**

## Le terroir

Ris de veau clouté au chorizo, fricassée de girolles petits oignons caramélisés, jus court de xérès	80€
Filet de bœuf de l'Aubrac, joues braisées au coteaux-champenois pommes soufflées, céleri et carottes glacés au miel	78€
Selle d'agneau à l'anchois, asperges vertes et chou pak choï moelleux de ris et langue à la moutarde de Reims	75€
Volaille de Bresse rôtie à l'échalote grise, salsifis glacés et betteraves bouquet de mâche aux zestes confits de mandarine (Pour 2 personnes)	130€
<i>Toutes nos viandes sont d'origine française</i>	
Notre sélection de fromages affinés	22€

## **Les gourmandises de notre chef pâtissier, Cédric Servela** 22€

Mangue marinée aux baies de Timut  
fruits de la passion et sorbet yuzu

Crèmeux Caraïbes 66% et chocolat croquant  
sorbet lait à la menthe fraîche

Baba à la mandarine, chantilly vanillée  
champagne rosé et sorbet citron

**Confiez le choix de votre menu au Chef  
une invitation à découvrir ses inspirations du moment à 125€**

Nos sommeliers vous proposent une sélection de vins  
pour accompagner vos mets à 80€

**Prix net en euros et service compris**

## **Menu signature**

**180€**

Tourteau, parfumé de combawa  
caviar « Sturia », mangue et agrumes

***Millésime 2013, extra brut***

-

Langoustines rôties aux piments d'Espelette  
cromesquis de tête de veau aux feuilles de roquette

***La Croisette 2014***

-

Turbot au beurre d'algues, artichauts  
carottes fanes, solférino de légumes de saison au cerfeuil

***Blanc de Meuniers 2015, brut nature***

-

Ris de veau clouté au chorizo  
fricassée de girolles, petits oignons caramélisés et jus court de xérès

***Les basses Prières 2014***

-

Notre sélection de fromages affinés \*

-

Baba à la mandarine, chantilly vanillée  
champagne rosé et sorbet citron

***Demi-sec millésimé 2009***

Chaque mois notre chef sommelier vous fait voyager au cœur d'une Maison champenoise  
en associant chaque met avec l'une de leurs cuvées

**En Février, direction la maison *Leclerc Briant*, fondée en 1872, biodynamie**

**L'accord à 150€**

\*En supplément de 22€

**Prix net en euros et service compris**