

ESCAPADE PETILLANTE ET GOURMANDE EN CHAMPAGNE

*Un repas en 6 étapes pedestres,
servi de façon originale !*

Apéritif

Cake chèvre et tomate séchée, lardons et olives, et Thon au naturel



Entrée

Terrine marbrée au jambon de Reims et son verjus champenois



Poisson

Soufflé de poissons et crevettes, jus comme une bisque



Plat principal

Blanquette de veau, sauce suprême, riz pilaf, carotte
et oignons grelots



Fromage

Duo de fromage de notre région (Langres & Chaource)
et son mesclun à la vinaigrette de Reims



Dessert

Crumble rhubarbe et compotée de fraises