

Bercée par le partage et la cuisine de mes figures maternelles au Maroc, j'œuvre aujourd'hui avec passion et retranscris cette générosité dans mes créations. Travaillant avec des produits locaux et de saison, notre équipe allie culture et raffinement afin d'offrir une expérience gastronomique inattendue au sein de cette maison de campagne au cœur du vignoble champenois.

Nurtured by the shared experiences and culinary traditions of my maternal figures in Morocco, I now dedicate myself with passion to infusing these values of generosity into my creations. Working with local, seasonal ingredients, our team blends culture and refinement to offer an unexpected gastronomic experience within this country house, nestled in the heart of the Champagne vineyards.

Nawal Rezagui

Soucieux et respectueux des produits que nous utilisons, nous tenions à remercier nos collaborateurs. Derrière chaque bon produit, des femmes et des hommes œuvrent au quotidien pour vous proposer le meilleur.

Mindful and respectful of the products we use, we would like to express our gratitude to our collaborators. Behind every fine product, there are women and men working tirelessly every day to offer you the best.

Notre potager : Les herbes aromatiques, les fraises, le fenouil, la rhubarbe et les courgettes

La ferme du Grand Orme : L'huile de colza, les graines de colza, Les Essarts-lès-Sézanne

La ferme des MP : La spiruline et l'aquaponie, Courjeonnet

La ferme de Saint Servais : Les fromages de vache, le yoghourt et la crème, Saint-Loup

L'Atelier Contal : L'huile de cameline et tournesol Bio, l'épeautre et les lentilles Bio, Banogne

SCEA Marchal : Les asperges blanches et vertes, le jus de raisin, Saint-Quentin-sur-Coole

EARL Chèvres d'Argonne : Les produits laitiers de chèvres et de brebis, Villers-en-Argonne

Les Vergers de Saint Pierre : Les jus de pommes, La Noue

Fraises et compagnie « Louise Viard » : Les fraises, les fruits rouges, Voipreux

Boulangerie « L'Écrin Gourmand » : Nos variétés de pains, Moussy

Les miels d'Hector et Paul : Le miel, le vinaigre, Fère-Champenoise

La ferme de la Borde : Les tomates, Mardeuil

Tous nos poissons et toutes nos viandes sont d'origine Française.

All our fishes and meats are from French origin.

POUR COMMENCER

Pastèque et son eau fermentée, Panna Cotta au Comté 12 mois et gel de vinaigre 35 €
Watermelon and fermented juice, Panna Cotta scented with 12 months Comté, vinegar jelly

Flan iodé, thon fumé de l'île d'Yeu, caviar « Sturia », citron jaune 40 €
Iodized flan, smoked white tuna fish, caviar « Sturia » and lemon

Maquereau mariné, concombre, radis, eau de tomate et sorbet de tagettes 38 €
Marinated mackerel, cucumber, radish, water from tomatoes and flowers sorbet

POUR SUIVRE

Croquant d'aubergine, mousse à la tomme des Ardennes au cumin, huile de basilic 41 €
Crunchy eggplant, mousse of local hard cheese scented with cumin, basil oil

Lieu jaune de ligne, courgette et sa fleur farcie, menthe, velours de poisson 58 €
Fillet of pollock, zucchini stuffed, mint and fish cream sauce

Homard bleu, tomate « Cœur de bœuf », fraîcheur d'abricot et jus de tête corsé 75 €
Lobster just roasted, « Cœur de bœuf » tomato, apricot condiment and shell juice

AOP Volaille de Bresse, mini poivrons farcis à la Ricotta et noisettes 58 €
Croquant de cuisse au gingembre et son jus
PDO Poultry from Bresse, baby bell pepper stuffed with Ricotta cheese and hazelnuts
Crunchy meat ball with ginger and juice

Selle de veau légèrement parfumé aux épices et son jus 60 €
Déclinaison autour du maïs, haricot vert au miso blanc
Saddle of veal lightly scented with spices and juice
Variation of corn, French beans

PRIX NET

POUR SUIVRE AVEC LES PARFUMS DE NOS PÂTURAGES

Sélection de nos fromages affinés de chez « Marie-Anne CANTIN » 25 €
Selection of matured cheeses « Marie-Anne CANTIN »

POUR TERMINER

Brunoise de fenouil croquant du jardin, meringue vapeur parfumée, crumble yaourt 23 €
Raw fennel from our garden, steamed meringue and yogurt crumble

Crèmeux de chocolat « Nyangbo 68% », pois chiche d'Ile de France caramélisé, sorbet cassis 24 €
Creamy chocolate « Nyangbo 68% », caramelized chickpeas, blackcurrant sorbet

Mousse framboise, au poivre rouge « Voatsiperifery », glace au persil 23 €
Raspberry mousse, with « Voatsiperifery » red pepper, parsley ice cream

PRIX NET

MENU DÉCOUVERTE

90 € par personne (hors boissons)

Pastèque et son eau fermentée, Panna Cotta au Comté 12 mois et gel de vinaigre
Watermelon and fermented juice, Panna Cotta scented with 12 months Comté, vinegar jelly

Ou

Flan iodé, thon fumé de l'île d'Yeu, caviar « Sturia », citron jaune
Iodized flan, smoked white tuna fish, caviar « Sturia » and lemon

Ou

Maquereau mariné, concombre, radis, eau de tomate et sorbet de tagettes
Marinated mackerel, cucumber, radish, water from tomatoes and flowers sorbet

Lieu jaune de ligne, courgette et sa fleur farcie, menthe, velours de poisson
Fillet of pollock, zucchini stuffed, mint and fish cream sauce

Ou

AOP Volaille de Bresse, mini poivrons farcis à la Ricotta et noisettes
Croquant de cuisse au gingembre et son jus
PDO Poultry from Bresse, baby bell pepper stuffed with Ricotta cheese and hazelnuts
Crunchy meat ball with ginger and juice

Brunoise de fenouil croquant du jardin, meringue vapeur parfumée, crumble yaourt
Raw fennel from our garden, steamed meringue and yogurt crumble

Ou

Crèmeux de chocolat « Nyangbo 68% », pois chiche d'Ile de France caramélisé, sorbet cassis
Creamy chocolate « Nyangbo 68% », caramelized chickpeas, blackcurrant sorbet

Ou

Mousse framboise, au poivre rouge « Voatsiperifery », glace au persil
Raspberry mousse, with « Voatsiperifery » red pepper, parsley ice cream

PRIX NET

MENU DÉGUSTATION

Instant & plaisirs

130 € par personne (hors boissons)

Accords mets et vins en supplément à 85 € par personne

Moments & Pleasures

€ 130 per person (excluding beverages)

Wine pairing available for an additional € 85 per person

**Issu des meilleures créations du moment,
Décliné en 5 plats pour l'ensemble des convives.**

Crafted from the finest creations of the moment,
offered in 5 courses for all guests.

Le dernier passage à table est à 13h00 le midi et 21h00 le soir.

The last seating is at 1:00 PM for lunch and 9:00 PM for dinner.

MENU GASTRONOME (2-12 ANS)

Une boisson, une entrée, un poisson ou une viande et un dessert

One drink, one starter, one fish or meat dish, and one dessert.

28 € par enfant

€ 28 per child

 **Notre Cheffe réalise un menu sur mesure pour nos clients végétariens et végétariens**

Our Cheffe creates a custom menu for our vegetarian and vegan guests.

PRIX NET