

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 compagne « 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.

MENU BISTROT

Une Entrée, un Plat, un Dessert au choix 49€

Une Entrée et un Plat au choix ou un Plat et un Dessert au choix 42€

ENTREES

Gaspacho de melon au vinaigre de vin rouge, menthe fraîche et amandes grillées
Gaspacho of melon with red wine vinegar, fresh mint and grilled almonds

Tomate ancienne, pastèque, basilic et brebis d'Argonne
Heirloom tomato, watermelon, basil and local sheep cheese

Ceviche de poisson, pickles d'oignons rouges, concombre et radis rouge
Ceviche of fish, pickles of red onions, cucumber and radish

PLATS

Poisson d'arrivage à la plancha, aubergine au tandoori, vierge de courgette, sauce aneth
Fish of the day grilled, eggplant, zucchini, dill sauce

Risotto « RIZONI » de chez Papote, tomate, olive Kalamata et Burrata
Risotto of Local pasta "RIZONI" tomato, Kalamata olive and Burrata cheese

Blanc de volaille champenoise au beurre, haricot vert au curry, polenta crémeuse
Breast of local poultry with butter, French beans scented with curry, creamy polenta

FROMAGE

Assiette de fromages, crudités 16€
Plate of cheeses

DESSERTS

Soupe de pêche à la verveine et sa glace, biscuit bergamote
Peach soup with verbena, ice cream and Bergamot biscuit

Fruit frais de saison, crème mascarpone à la vanille, crumble au poivre Sarawak
Fresh fruit of season, mascarpone cream and crumble scented with Sarawak pepper

Crème au chocolat noir et son craquant, caramel
Dark chocolate cream, caramel

PRIX NET