

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.

MENU BISTROT

Entrée, Plat, Dessert 49€
Entrée, Plat ou Plat, Dessert 42€

ENTREES

Velouté de butternut, ricotta aux herbes et noisettes
Pumpkin soup, ricotta cheese with herbs and hazelnuts

Œuf parfait, brunoise de betterave, orange et sésame
Soft-boiled egg, salad of beetroot, orange and sesame

Salade de radis, roquette et poulpe
Radish, and rocket salads, octopus

PLATS

Poisson d'arrivage à la plancha, chou-fleur rôti, citron confit et beurre blanc au safran
Fish of the day grilled, roasted cauliflower, candied lemon and white butter sauce with saffron

Gnocchi aux épinards, parmesan et poivre noir du Kampot IGP
Gnocchi stuffed with spinach, parmesan cheese and black pepper from Kampot IGP

Paleron de boeuf "Charolais" aux Pruneaux d'Agen IGP, fleur d'oranger, purée de pomme de terre
Beef chuck served with prunes scented with orange blossom, mashed potatoes

FROMAGE

Assiette de fromages, crudités 16€
Plate of cheeses

DESSERTS

Tiramisu à la crème de marron et citron jaune, châtaignes grillées
Tiramisu with chestnut cream and lemon, grilled chestnuts

Pavlova au poivre de Sichuan, crème au citron vert et fruits de saison
Fresh fruits of season, lime cream and meringue scented with Sichuan pepper

Tarte au chocolat noir et cacahuètes, caramel à la fleur de sel
Dark chocolate tart, Peanuts, salted caramel

PRIX NET