

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

Douceur des sous-bois, glace à l'oignon confit, pickles de girolles et jaune d'œuf Flavour of mushrooms, onion ice cream, pickles of chanterelles and egg yolk	35 €
Flan iodé, thon fumé de l'île d'Yeu, caviar « Sturia », citron jaune Iodized flan, smoked white tuna fish, caviar « Sturia » and lemon	40 €
Carpaccio de langoustines, patates douces, gingembre et croquant de radis fermenté Carpaccio of langoustines, sweet potatoes, ginger and fermented radish	40€

POUR SUIVRE

Symphonie de poireaux, couteaux acidulés, sauce iodée Variation of leeks, razor clams scented with lemon, iodized sauce	45 €
Bar sauvage, chou blanc rôti, lentillons de Champagne, beurre blanc au cumin Wild sea bass, roasted cabbage, local lentils, white butter sauce with cumin	65 €
Lotte maturée au curry, butternut rôti, condiment relevé, jus de coques au Vadouvan Monkfish matured with curry, roasted butternut squash, clams juice	60 €
Pigeon grillé au Binchotan, chutney de kaki, betterave fermentée et son jus corsé Grilled pigeon, chutney of persimmon, fermented beetroot, rich juice	58 €
Quasi de veau à l'algue nori, condiment d'herbes marines, pomme de terre confite Et son nuage Fillet of veal with seaweed, sea flavour condiment, confit and mashed potatoes	60 €

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

Meringue lactée, brunoise de kiwi et shiso, crème au citron vert 23 €
Meringue stuffed with lime cream, brunoise of kiwi and shiso

Velours de chocolat au lait « Jivara » 40%, poire au curry Bengali, glace à l'Epoisses 24 €
Creamy milk chocolate, caramelized pear scented with curry, cheese ice cream

Mousse de potimarron et son crémeux relevé au merkén, sorbet gingembre 23 €
Pumpkin mousse and cream spiced with merkén, ginger sorbet

PRIX NET

MENU DÉCOUVERTE

90 € par personne (hors boissons) en 3 chapitres
€ 90 per person (excluding beverages) 3 chapters

MENU TERRE ET MER

130 € par personne (hors boissons) en 4 chapitres
€ 130 per person (excluding beverages) 4 chapters

Douceur des sous-bois, glace à l'oignon confit, pickles de girolles et jaune d'œuf

Flavour of mushrooms, onion ice cream, pickles of chanterelles and egg yolk

ou

Flan iodé, thon fumé de l'île d'Yeu, caviar « Sturia », citron jaune

Iodized flan, smoked white tuna fish, caviar « Sturia » and lemon

Lotte maturée au curry, butternut rôti, condiment relevé, jus de coques au Vadouvan

Monkfish matured with curry, roasted butternut squash, clams juice

et / ou

Pigeon grillé au Binchotan, chutney de kaki, betterave fermentée et son jus corsé

Grilled pigeon, chutney of persimmon, fermented beetroot, rich juice

Meringue lactée, brunoise de kiwi et shiso, crème au citron vert

Meringue stuffed with lime cream, brunoise of kiwi and shiso

ou

Velours de chocolat au lait « Jivara » 40%, poire au curry Bengali, glace à l'Epoisses

Creamy milk chocolate, caramelized pear scented with curry, cheese ice cream

ou

Mousse de potimarron et son crémeux relevé au merkén, sorbet gingembre

Pumpkin mousse and cream spiced with merkén, ginger sorbet

PRIX NET

MENU DÉGUSTATION

170 € par personne (hors boissons) en 6 chapitres
€ 170 per person (excluding beverages) 6 chapters

Le dernier passage à table est à 12h45 le midi et 20h30 le soir pour ce menu
The last seating is at 12:45 PM for lunch and 8:30 PM for dinner for this menu

Accords mets et vins en supplément à 100 € par personne
Wine pairing is available for an additional € 100 per person

MENU GASTRONOME (2-12 ANS)

28 € par enfant : Une boisson, une entrée, un poisson ou une viande et un dessert
€ 28 per child : One drink, one starter, one fish or meat dish, and one dessert.

 **Notre Cheffe réalise un menu sur mesure en 3 chapitres pour nos clients végétariens et végétaliens**
Our Cheffe creates a custom menu for our vegetarian and vegan guests in 3 chapters

PRIX NET