

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

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

All our meats are from French origin.

POUR COMMENCER

Symphonie de betterave, crème de Stracciatella fumée et caviar « Sturia » Variation of beetroot, smoked stracciatella cream and caviar « Sturia »	40 €
Sashimi de lieu jaune, croquant de radis et lait de tigre au piment fumé du chili Sashimi of pollock, radish and ceviche juice scented with smoked spices from Chile	40 €
Crème de foie gras, condiment citron au poivre sauvage et son pain toasté Cream of duck liver, lemon condiment and wild pepper, grilled bread	40 €

POUR SUIVRE

Echalote rôtie, coques, pomme de terre, huile de ciboulette et bouillon corsé Roasted shallot, cockles, potato, chive oil and rich juice	45 €
Saint Pierre, chou-fleur en plusieurs textures, condiment citron rôti Fumet de poisson légèrement relevé John dory, cauliflower, roasted lemon condiment and fish juice lightly spicy	65 €
Saint-Jacques snackées, carotte au gingembre, huile de capucine, sauce aux barbes Grilled scallops, carrot with ginger and sauce	60 €
Pintade à la mélanosporum, salsifis rôtis, nuage de pommes de terre truffé Jus de carcasse au poivre de Tasmanie Guinea fowl with black truffle, roasted salsify, emulsion of potatoes and juice	58 €
Selle de veau maturé au miso, topinambour, pois chiche au curry, jus terre mer Saddle of veal matured with miso, Jerusalem artichoke, chickpea with curry, meat and fish juice	62 €

PRIX NET

POURSUIVEZ AVEC LES PARFUMS DE NOS PÂTURAGES

Sélection de nos fromages affinés de chez « Marie-Anne CANTIN » 28 €
Selection of matured cheeses « Marie-Anne CANTIN »

POUR TERMINER

Ganache à la bergamote, meringue aux baies de Sichuan, cédrat confit, sorbet tagète 23 €
Meringue stuffed with bergamot ganache, candied citron and marigold sorbet

Crèmeux de patate douce à la racine de réglisse, yuzu et sorbet wasabi 23 €
Sweet potato cream scented with liquorice, yuzu and wasabi sorbet

La pomme caramélisée à la vanille de Madagascar, mousse acidulée, sorbet miso blanc 23 €
Caramelized apple with vanilla, citrus mousse and white miso 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

Symphonie de betterave, crème de Stracciatella fumée et caviar « Sturia »
Variation of beetroot, smoked stracciatella cream and caviar « Sturia »

ou

Sashimi de lieu jaune, croquant de radis et lait de tigre au piment fumé du chili
Sashimi of pollock, radish and ceviche juice scented with smoked spices from Chile

Saint-Jacques snackées, carotte au gingembre, huile de capucine, sauce aux barbes
Grilled scallops, carrot with ginger and sauce

et / ou

Pintade à la mélanosporum, salsifis rôtis, nuage de pommes de terre truffé
Jus de carcasse au poivre de Tasmanie
Guinea fowl with black truffle, roasted salsify, emulsion of potatoes and juice

Ganache à la bergamote, meringue aux baies de Sichuan, cédrat confit, sorbet tagète
Meringue stuffed with bergamot ganache, candied citron and marigold sorbet

ou

Crèmeux de patate douce à la racine de réglisse, yuzu et sorbet wasabi
Sweet potato cream scented with liquorice, yuzu and wasabi sorbet

ou

La pomme caramélisée à la vanille de Madagascar, mousse acidulée, sorbet miso blanc
Caramelized apple with vanilla, citrus mousse and white miso 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 végétariens**

Our Cheffe creates a custom menu for our vegetarian and vegan guests in 3 chapters

PRIX NET