

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-les-Sezanne

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, Ferre-Champenoise

La ferme de la Borde : Les tomates, Mardeuil

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

All our meats are from French origin.

MENU BISTROT

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

ENTREES

Velouté de pommes de terre et hareng fumé
Potatoes soup served with smoked herring

Crème au bleu, endive, poire et noix torréfiée
Blue cheese mousse, chicory, pear and walnut

Houmous de lentilles vertes de l'atelier de Contal au cumin, galette frite, salade d'herbes
Hummus of local green lentils, fried pastry and herbs salad

PLATS

Poisson d'arrivage, fondue de poireaux, pomme de terre rôtie et beurre blanc aux poireaux grillés
Fish of the day, leeks, roasted potatoes and white butter sauce

Bulgour aux épices, légumes de saison et burrata
Bulgur with soft spices, vegetable of season and burrata

Suprême de volaille champenoise farci aux olives, carotte rôtie et jus de carcasses au citron confit
Breast of local poultry stuffed with olives, roasted carrots and juice scented with candied lemon

FROMAGE

Assiette de fromages, crudités 16€
Plate of cheeses

DESSERTS

Ile flottante à la cardamome, ananas rôti, tuile au citron vert
Floating island, cardamom, roasted pineapple, lime biscuit

Brioche perdue à la pomme caramélisée, caramel au vinaigre de pomme et glace au curry
French toast with caramelized apple, curry ice cream

Tarte au chocolat et praliné à la noix de coco
Dark chocolate tart, praline with coconut

PRIX NET