

Menu autour

du Chaource

Le Val Moret
Hôtel Restaurant & Spa
★★★

Mise en Bouche :

Cromesquis de Chaource, glace Chaource

Entrée froide :

Galette de sarrasin soufflée au Chaource,
Morilles au ratafia de Champagne



Entrée chaude :

Saumon Bømlo en croûte de Chaource & noix,
Rösti et tagliatelles de courgettes



La Pause gourmande : sorbet Marc de Champagne,
Fine de Champagne



Médailon de Pintade farci au Chaource,
sauce Chaource,
Autour des champignons de Cussangy



Croque Monsieur de Chaource



Macaron poire, Chaource & Vanille



Mignardises

MENU COMPLET : 69€

**MISE EN BOUCHE, ENTRÉE FROIDE, PLAT,
FROMAGE, DESSERT & MIGNARDISES : 59€**

*Taxes et Services Compris.
Soucieux de travailler des produits frais & saisonniers,
Veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture.*