

# 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.*