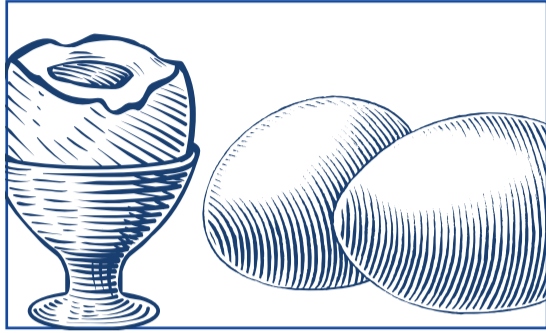


LE RÉFECTOIRE

LE RESTAURANT DU DOMAINE VRANKEN - POMMERY

ENTRÉES



Œuf cocotte façon grand-mère

ACCORD SUGGÉRÉ : DIAMANT BRUT (+17€)
12€

L'œuf cocotte

L'œuf cocotte trouve ses origines pendant l'Antiquité romaine. À cette époque, on utilisait de petits pots en céramique pour cuire les œufs à la vapeur ou à chaleur douce. Cette cuisson maîtrisée permettait d'obtenir une texture délicate, proche de celle que nous apprécions encore aujourd'hui : le blanc pris, le jaune fondant. Au fil des siècles, le terme « cocotte » en est venu à désigner le récipient lui-même avant de nommer la préparation qu'il contient. C'est au XIX^e siècle que l'œuf cocotte tel que nous le connaissons émerge véritablement dans la gastronomie française. Le plat est alors popularisé par de grands chefs, notamment Auguste Escoffier, qui l'intègre dans ses ouvrages et contribue à codifier sa préparation. La cuisson au bain-marie devient une signature : douce, précise, élégante. L'œuf cocotte trouve naturellement sa place dans la cuisine bourgeoise et dans les restaurants parisiens. Au XX^e siècle, il s'impose comme une entrée raffinée dans les grandes maisons. Enrichi de crème, de champignons, d'herbes fraîches, de saumon ou même de truffe, il devient un terrain d'expression pour les chefs, capable d'allier sobriété et sophistication.

Foie gras au Porto et cassis*

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY GRAND CRU MILLÉSIMÉ 2015 (+22€)
20€

Salade de lentillons de Champagne et truite fumée

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY APANAGE BRUT (+15€)
15€

Filet de caille, déclinaison de champignons

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY APANAGE BRUT (+15€)
14€

PLATS

Bœuf bourguignon en cocotte*

ACCORD SUGGÉRÉ : LES PLANÈTES ROUGE (+17€)
28€

Quenelle de brochet aux écrevisses, riz basmati

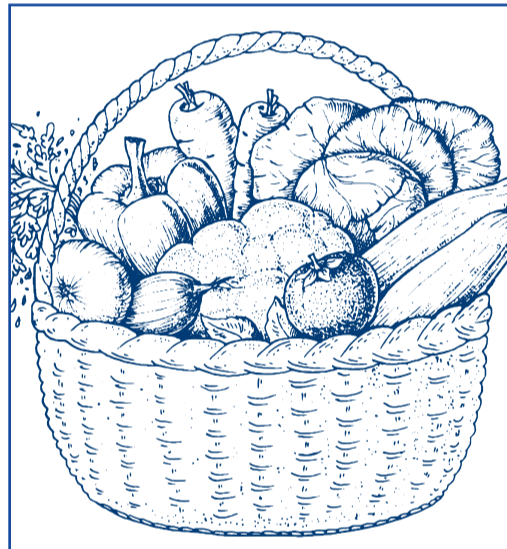
ACCORD SUGGÉRÉ : CIRQUE DES GRIVES ROSÉ (+17€)
26€

Filet de canette façon Apicius*

ACCORD SUGGÉRÉ : LA CHAPELLE GORDONNE ROSÉ (+10€)
28€

Risotto d'orge perlée aux légumes anciens

ACCORD SUGGÉRÉ : SÉMAPHORE BLANC (+17€)
24€



ACCOMPAGNEMENTS

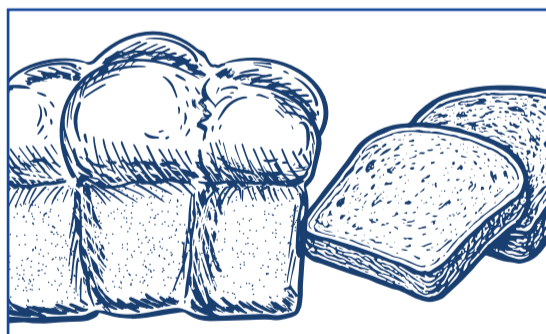
Gratin dauphinois

Choux de Bruxelles

Riz basmati

Garniture supplémentaire : 5€

DESSERTS



Brioche perdue, glace vanille

ACCORD SUGGÉRÉ : RATAFIA DEMOISELLE (+9€)
14€

La Brioche perdue

La brioche perdue, que l'on appelle aussi pain perdu, plonge ses racines dans une histoire ancienne, presque millénaire. Dès l'Antiquité romaine, vers 25 av. J.-C., le gastronome Marcus Gavius Apicius évoque dans son traité *De re coquinaria* une préparation simple et ingénieuse : du pain rassis trempé dans du lait, puis délicatement frit dans l'huile. Déjà, l'idée est là, transformer l'ordinaire en gourmandise, et surtout ne rien laisser se perdre. Née de cette sagesse domestique, la recette traverse les siècles et les frontières, se transmettant de génération en génération. Au Moyen Âge, elle apparaît dans les cuisines françaises sous le nom de « pain ferré », révélant le talent de nos ancêtres pour sublimer les restes et faire d'un mets modeste un véritable délice. Sous le règne d'Henri IV (1589-1610), la préparation connaît un nouvel essor. Elle quitte les foyers populaires pour s'inviter sur les tables seigneuriales et jusque dans l'entourage royal. Le pain rassis devient alors gâteau, se prêtant aussi bien aux versions sucrées qu'aux interprétations salées. Cette polyvalence annonce déjà la richesse et la modernité de ce plat intemporel.

Pavlova mangue et coco

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY BRUT ROYAL ROSÉ (+18€)
14€

Craquant au chocolat

ACCORD SUGGÉRÉ : PORTO QUINTA DO GRIFO VINTAGE 2015 (+8€)
12€

Paris-Brest

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY APANAGE BRUT (+15€)
14€

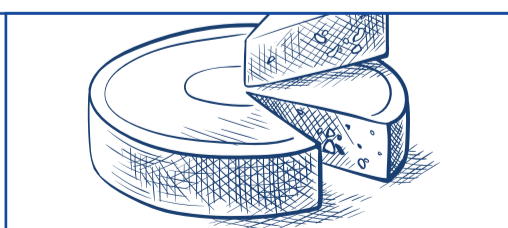
À PARTAGER

Jambon Ibérique

20€

Chèvre frais aux herbes folles

14€



Assiette de fromages

16€

POUR LES ENFANTS ET LES GOURMANDS

Croque Monsieur*

15€

Coquillettes au jambon*

15€

*Viande origine France

CHAMPAGNES

	VERRE 12CL - 12,5% VOL.	BOUTEILLE 75 CL	MAGNUM 150 CL
Pommery Apanage Brut CHAMPAGNE POMMERY	15 €	80 €	170 €
Pommery Apanage Blanc de Blancs CHAMPAGNE POMMERY	18 €	95 €	-
Pommery Apanage Blanc de Noirs CHAMPAGNE POMMERY	-	95 €	-
Pommery Apanage 1874 CHAMPAGNE POMMERY	-	120€	-
Pommery Grand Cru Millésimé 2015 CHAMPAGNE POMMERY	22 €	110 €	-
Pommery Royal Blue Sky CHAMPAGNE POMMERY	-	100 €	-
Pommery Brut Royal Rosé CHAMPAGNE POMMERY	18 €	95 €	-
Pommery Cuvée 150 ans CHAMPAGNE POMMERY	-	190€	-
Cuvée Louise Brut Nature 2006 CHAMPAGNE POMMERY	-	250 €	-
Cuvée Louise Brut 2006 Parcelle CHAMPAGNE POMMERY	-	210 €	-
Diamant Brut CHAMPAGNE VRANKEN	17 €	90 €	190 €
Diamant Brut Rosé CHAMPAGNE VRANKEN	-	105 €	-
Diamant Grand Cru Millésimé 2014 CHAMPAGNE VRANKEN	-	150€	-

VINS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75 CL
La Chapelle Gordonne Blanc 2024 AOC CÔTES DE PROVENCE - 13% VOL.	-	50 €
La Chapelle Gordonne Rouge 2016 AOC CÔTES DE PROVENCE - 13,5% VOL.	-	60 €
La Chapelle Gordonne Rosé Bio 2024 AOC CÔTES DE PROVENCE - 12,5% VOL.	10 €	50 €
Cirque des Grives Rosé 2025 AOC CÔTES DE PROVENCE - 12,5% VOL.	17 €	85 €
Sémaphore Blanc Bio 2022 AOC CÔTES DE PROVENCE - 12,5% VOL.	17 €	85 €
Les Planètes Rouge 2024 AOC CÔTES DE PROVENCE - 13,5% VOL.	17 €	85 €
Terras Do Grifo Rouge 2021 DOC DOURO - 13,5% VOL.	9 €	45 €
Pink Flamingo Gris de Gris Bio 2025 IGP SABLE DE CAMARGUE - 12,5% VOL.	7 €	55 €
Château Panery La Madonne Blanc 2020 IGP PAYS D'OC - 13,5% VOL.	-	70€
Château Panery La Madonne Rouge 2022 AOP DUCHÉ D'UZES - 14% VOL	-	65€
Porto Quinta Do Grifo Vintage 2015 - 20% VOL.	8 € (7cl)	-
Ratafia Demoiselle - 18% VOL.	9 € (7cl)	-

SOFT

Jus (25cl)	4,00€
Coca cola (33cl)	4,00€
Coca cola zéro (33cl)	4,00€
Fuze Tea (25cl)	4,00€
Orangina (25cl)	4,00€

Tonic (25cl)	4,00€
Limonade (25cl)	2,50€
Evian (50cl ou 100cl)	5,00€ 5,00€
Perrier (33cl)	4,00€
Badoit (50cl ou 100cl)	5,50€ 5,50€

Chateldon (100cl)	7,00€
Thé	4,00€
Café	5,00€
Capuccino	5,50€

TARIFS NETS, EXPRIMÉS EN TTC, SERVICE INCLUS.
Net rates, including VAT and service.

© @LEREFECTOIREREIMS

LE RÉFECTOIRE EST OUVERT DU JEUDI AU LUNDI 5 PLACE DU GÉNÉRAL GOURAUD, 51100 REIMS -03 26 61 61 61 - LEREFECTOIRE@VRANKENHOSPITALITY.FR - WWW.VRANKENPOMMERY.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.