LE RÉFECTOIRE

LE RESTAURANT DU DOMAINE VRANKEN-POMMERY

ENTRÉES

Jambon de Reims,
lentillons de Champagne

Le jambon de reims

Fleuron du patrimoine gastronomique champenois, le jambon de Reims s'inscrit dans une longue tradition charcutière. Dès 1855, lors de l'Exposition universelle de Paris, il se distingue par la finesse de sa préparation et la délicatesse de ses saveurs. Sa renommée dépasse rapidement les frontières de la Champagne. En 1895, le célèbre Joseph Favre le classe parmi les grands jambons français, aux côtés du prestigieux jambon de Bayonne. Fruit d'un savoir-faire artisanal minutieux, il est élaboré à partir des plus beaux morceaux de porc, lentement cuits dans un bouillon parfumé d'herbes et d'épices, puis assemblés, moulés et pressés. Une fine chapelure dorée vient parfaire cette spécialité, lui conférant son élégance si singulière.

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffe

Déclinaison de champignons, filet de caille snacké

Chèvre chaud et figues rôties

Œuf mollet, haddock et salade de pommes de terre

PLATS

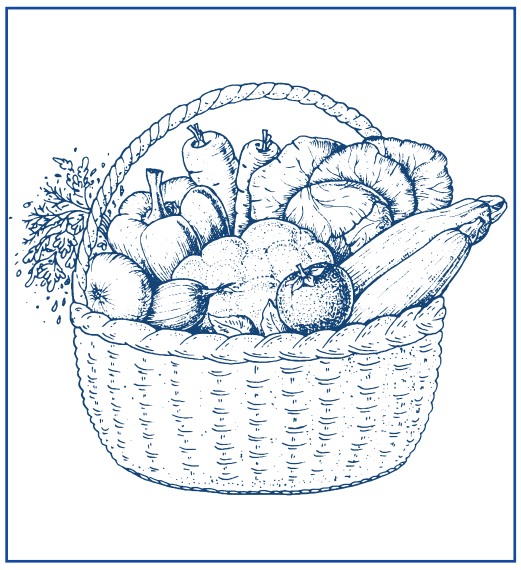
Blanquette de veau à l'ancienne, servie en cocotte

Waterzoï de lotte safrané

Filet de canette façon Apicius

Dos de cabillaud, risotto de petit épeautre

Cocotte de légumes oubliés



ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenailles

Farandole de légumes

DESSERTS

Crème brûlée

La Crème Brûlée

La crème brûlée trouve ses origines au XVII[e] siècle, sous la plume du cuisinier français François Massialot. Selon la tradition, lors d'un dîner donné par Philippe d'Orléans, celui-ci aurait eu l'idée de réchauffer une crème jugée trop froide en passant un fer chaud sur le sucre saupoudré à sa surface. Le sucre se caramélisa, tandis que la crème conserva sa fraîcheur, donnant naissance à ce dessert emblématique. Avec sa texture onctueuse, sa fine croûte caramélisée et ses délicates notes vanillées, la crème brûlée demeure un incontournable de la gastronomie française, alliant élégance et simplicité.

Tarte du moment

Craquant au chocolat

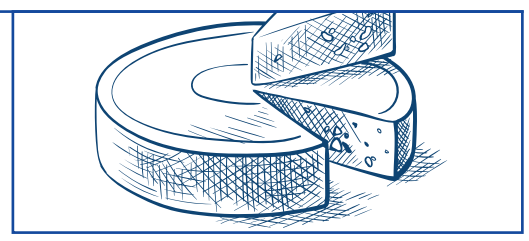
Paris-Brest

Finger aux agrumes, sablé aux amandes

À PARTAGER

Jambon Ibérique

Chèvre frais aux herbes folles



Assiette de fromages

POUR LES ENFANTS ET LES GOURMANDS

Croque Monsieur*

Coquillettes au jambon*

**Viande origine France*