



# Nos menus

## LE VAL MORET

10110 Magnant

### Menu étape

Entrée + plat + fromage ou dessert = **18.50 euros**

Entrée + plat, ou plat + dessert, et une demie bouteille d'eau = **18.50 euros**

Entrée + plat ou plat + dessert = **16.50 euros**

Servi du dimanche soir au samedi midi (sauf jours fériés)

La fine terrine du Chef et ses condiments  
**ou** le Risotto crémeux de Champignons de Cussangy  
**ou** Le potage du Moment, selon le retour du marché  
**ou** L'entrée du Jour \*

La Blanquette de Veau, riz pilaf aux petits légumes  
**ou** Le Saumon confit, choux fleurs, jus de moules  
**ou** Le Suprême de Volaille, sauce Veloutée, gratin de Penne rigate  
**ou** Le Plat du Jour \*

L'Assiette de Fromages de la Région  
**ou** Le Fromage Blanc Fermier de Champ sur Barse (Mme Martin)  
**ou** La Verrine Chocolat caramel, chantilly café, glace caramel au beurre salé  
**ou** La Salade de fruits frais, sorbet du moment  
**ou** le Café Gourmand (café et ses deux mini-desserts)  
**ou** le dessert du Jour\*

*\*Pas de menu du jour le dimanche*

Taxes et Service compris

Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture



# Nos menus

## LE VAL MORET

10110 Magnant

### *Menu Sélections du terroir*

**31 euros**

**27 euros avec fromage ou dessert**

L'œuf mollet, poireaux, lard et jarret demi-sel, Emulsion lentilles  
ou le Saumon fumé maison, raifort et fenouil confit, Chèvre frais d'Arrelles  
ou la Déclinaison surprenante autour du Chaource

Le Dos de Cabillaud Skrei cuit vapeur, servi autour de la Betterave  
ou la Pièce de Bœuf snackée, sauce au Coteaux Champenois, garnitures  
gourmandes  
ou l'Andouillette AAAAA flambée au Ratafia de M. Barbe

La ronde des fromages de nos régions  
ou l'Authentique fromage blanc fermier de Champ sur Barse

Le Gros Macaron gourmand au chocolat noir Weiss 67%,  
parfumé à la fève Tonka  
ou la Clémentine rôtie, crème Yuzu, salade de carottes et coriandre,  
sorbet carotte  
ou Autour du thé bio Lov, ananas confit, sablé caramel au Beurre salé  
(*Merci de commander vos desserts en début de repas*)



# Nos menus

## LE VAL MORET

10110 Magnant

### *Menu Symphonie Culinaire*

Menu avec entrée, poisson ou viande, fromage et dessert : **59 euros**

Menu complet : **69 euros**

Petit prélude en attendant la suite

Le Duo de Foie gras de Canard, servi autour du Potimarron

Les Langoustines, bardées de Magret fumé maison, snackées,  
embeurrée de Choux au lard, jus de canard réduit  
*(ce plat peut également être servi en entrée)*

La Pause Champenoise

La Caille désossée de chez Taupin, à Pel et Der, sauce Cidre du Pays d'Othe  
ou le Filet de Bœuf à la Plancha, Sauce Madère  
*Garnitures gourmandes*

La Ronde des Fromages de nos régions  
ou Le Fromage Blanc Fermier de Champ sur Barse

Laissez-vous tenter par un dessert au choix (dans la carte)