



HOSTELLERIE LA BRIQUETERIE

Carte Eté 2015
par notre Chef Jérôme Feck et sa brigade



4, Route de Sézanne 51530 Vinay-Epernay
Tél. : 33 (0)3 26 59 99 99 – Fax : 33 (0) 3 26 59 92 10
www.labriqueterie.fr – commercial@labriqueterie.fr



MENU GOURMET 85€

Amuse bouche

Confit de foie gras au Ratafia, pomme et tamarin

Duck foie gras marinated with ratafia, apple and tamarind

**Filet de Saint-Pierre à la plancha,
brocolis et chlorophylle, un jus au yuzu**

*John Dory fillet seared on plancha,
broccoli and chlorophyll, yuzu juice*

**Longe de veau du Ségala,
panisses de Ligurie et girolles clous,
un jus aux oignons brûlés**

*Loin of veal from Segala (Aveyron region), panisses of Liguria and
chanterelles, juice with burnt onions*

Biscuit pistache, crème légère et fraises de notre région

Pistachio biscuit, light cream and strawberries from the region

Mignardises

MENU 3 PLATS: 65€

MENU DEGUSTATION 110€

**Menu en six services, composé selon la
proposition du Chef**

Six courses menu, compound by the Chef



NOS ENTREES

Confit de foie gras au Ratafia, pomme et tamarin 34 €
Duck foie gras marinated with ratafia, apple and tamarind

Persillé de lapin Rex du Poitou, petits légumes et caviar Baeri 37 €
Terrine of Rex rabbit from Poitou sprinkled with parsley, vegetables and caviar Baeri

Tartelette au curcuma, effeuillé de cabillaud et vinaigrette de dattes 32 €
Tartlet turmeric, crumbled cod, and dates' dressing

Langoustines rôties, légumes croquants et consommé Miso au gingembre 38 €
Roasted Dublin bay prawns, crunchy vegetables and a Miso ginger broth

NOS VIANDES

Filet de bœuf charolais en croûte de moelle,
 pommes de terre grand-mère et jus à la moutarde de Reims 47€
Charolais beef tenderloin with marrow crust, potatoes "grand-mère" and a juice with mustard of Reims

Longe de veau du Ségala, panisses de Ligurie et girolles clous, un jus aux oignons brûlés 47€
*Loin of veal from Segala (Aveyron region), panisses of Liguria and chanterelles,
 juice with burnt onions*

Carré d'agneau aux cacahuètes, cromesquis de ratatouille et jus au saté 44€
Rack of lamb with peanuts, cromesquis of ratatouille, and satay sauce

Tajine de pigeon royal, tournesol et légumes confits, jus aux épices douces 43€
Royal pigeon in Tajine way, sunflower seeds and candied vegetables, sweet spices sauce

NOS POISSONS

Turbot en viennoise, poivrades à la barigoule et sauce vadouvan 46€
Turbot in breading, artichokes in barigoule and Vadouvan sauce

Filet de Saint-Pierre à la plancha, brocolis et chlorophylle, un jus au yuzu 42€
John Dory fillet seared on plancha, broccoli and chlorophyll, yuzu juice

Homard bleu cuit en cocotte, raviolos panuchos, un jus de têtes aux piments doux 49€
Brittany lobster cooked in casserole, ravioli panuchos, and a shell juice with sweet chili peppers

Filet de Bar rôti, côtes de blettes aux truffes et parmesan, une sauce à l'ail fumé 44€
Roasted sea bass fillet, Swiss chard with truffles and parmesan cheese, sauce with smoked garlic

NOS DESSERTS

Biscuit pistache, crème légère et fraises de notre région 18€
Pistachio biscuit, light cream and strawberries from the region

Abricots rôtis au miel, mousse à la sauge ananas de notre jardin et sorbet croquant 18€
Roasted apricots with honey, mousse "pineapple sage" from the garden and crunchy sorbet

Macaron à la violette de Toulouse, chocolat amer et sorbet 18€
Toulouse's violet macaroon, bitter chocolate and a violet sorbet

Pêche pochée à la fleur d'hibiscus, espuma et brioche caramélisée façon pain perdu 18€
Peach poached with hibiscus flower, espuma and caramelized brioche like French toast



CARTE DEJEUNER 40€

Homard bleu, vinaigrette de crustacés, pommes primeur au safran

Blue lobster, shellfish's dressing, early potatoes with safran

Ou

Foie gras poêlé, girolles clous et amandes fraîches, un jus au vinaigre de dattes

Pan-fried foie gras, chanterelles and fresh almonds, a juice with dates vinegar

ou

ou

Paleron de bœuf Black Angus à la plancha, pommes Berny, jus corsé aux condiments

Black Angus beef chuck seared on a plancha, potatoes Berny, gravy sauce with condiments

Ou

Dos de cabillaud au beurre de tapenade, orge perlée et crevettes grises, jus de soupe

Cod fillet with a tapenade butter, pearl barley and shrimps, a juice of soup

ou

ou

Framboises, opalines croustillantes à la noix de macadamia, sorbet et infusion framboise

Raspberries, crispy tuiles with macadamia nuts, raspberry sorbet and infusion

Ou

Mousse au chocolat aérée à la groseille, sorbet castille et tuile craquante

Chocolate mousse with red currant, sorbet castile and crispy tile