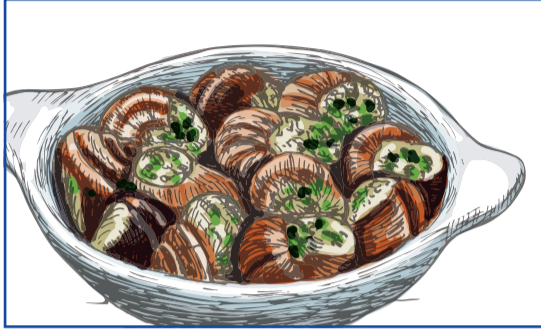


LE RÉFECTOIRE

LE RESTAURANT DU DOMAINE VRANKEN - POMMERY

ENTRÉES



ESCARGOTS

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY GRAND CRU 2009 (+22€)

6 escargots : 12€ / 12 escargots : 24€

Les escargots

Déjà à l'époque de la préhistoire, l'escargot était un mets apprécié par l'homme de Cro-Magnon qui le consommait en abondance. Il faut attendre 1814 pour que l'escargot cuisiné avec de l'ail, du persil et du beurre, devienne populaire. Cette année-là, Talleyrand, ministre des Affaires étrangères, organise une réception en l'honneur du Tsar de Russie à Paris. Talleyrand veut l'impressionner et lui faire goûter quelque chose qu'il n'a jamais mangé. Il demande alors au cuisinier, qui est bourguignon, de faire des escargots. À l'origine, le cuisinier pense les accommoder avec du vin, mais le ministre n'est pas très emballé par l'idée, ne trouvant pas ça très raffiné. Alors le cuisinier a une idée : il va cuisiner les gastéropodes comme cela se fait chez lui, en Bourgogne : avec de l'ail, pour cacher le goût, du persil, pour adoucir la vue et du beurre, pour favoriser la déglutition. Le Tsar adore et l'escargot devient ainsi un produit de luxe. C'est ainsi que la réputation de ce plat typiquement français s'est fait connaître au 19^{ème} siècle.

Carpaccio de Saint-Jacques, huile de truffes

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY APANAGE BLANC DE NOIRS (+18€)

18€

Œuf cocotte façon grand-mère

ACCORD SUGGÉRÉ : DIAMANT BRUT (+16€)

12€

Homard d'automne sur sa macédoine de légumes oubliés

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY APANAGE 1874 (+24€)

28€

Chèvres figes rôties

ACCORD SUGGÉRÉ : DIAMANT BRUT ROSÉ (+20€)

15€

PLATS

Linguines forestières

ACCORD SUGGÉRÉ : CHAPELLE GORDONNE ROUGE (+12€)

28€

Dos de saumon sauce champagne et fondue de poireaux

ACCORD SUGGÉRÉ : CIRQUÉS DES GRIVES ROSÉ (+17€)

28€

Pavé de bœuf* sauce échalotes

ACCORD SUGGÉRÉ : TERRAS DO GRIFO (+9€)

54€

Suprême de poulet* sauté chasseur

ACCORD SUGGÉRÉ : LES PLANÈTES ROUGE (+17€)

26€

Risotto d'orges perlées aux légumes anciens

ACCORD SUGGÉRÉ : SÉMAPHORE BLANC (+17€)

24€



LÉGUMES

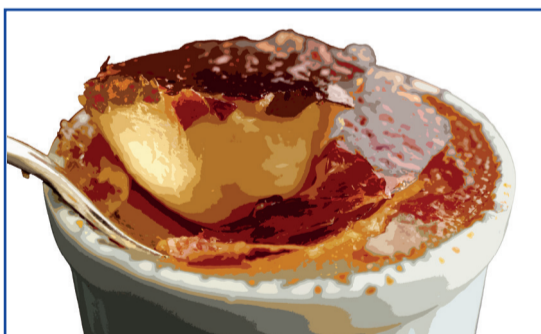
Cœur de laitues braisées

Ecrasé de pomme de terre

Fondue de poireaux

Garniture supplémentaire : 5€

DESSERTS



CRÈME BRÛLÉE

ACCORD SUGGÉRÉ : PORTO VINTAGE 2015 (+8€)

10€

Crème brûlée

La crème brûlée a toute une histoire et une origine que nous nous devons de connaître. Inspirée de la crème catalane, cette recette à la vanille est l'un des desserts dont les Français raffolent le plus. Beaucoup discutent donc l'origine de la crème brûlée. En particulier les Espagnols qui la trouvent très ressemblante à leur crème catalane. Pourtant quelques points différencient ces deux crèmes. La plus évidente des différences entre les deux vient de la couche craquante qui recouvre la crème brûlée. Ici, le sucre est chauffé pour le caraméliser et ainsi créer la particularité de ce dessert. Elle a donc bel et bien été inventée au XVII^e siècle, par le Français François Massialot qui en livra la première référence historique écrite dans l'un de ses ouvrages de recettes. À l'occasion d'un dîner qu'avait organisé Philippe d'Orléans, l'officier de bouche, Massialot, voulant réchauffer la crème jugée trop froide, donne naissance à la crème brûlée. Il eut l'ingénieuse idée de faire passer un fer chaud sur le sucre posé au-dessus de cette pâtisserie, sans pour autant réchauffer la crème. C'est de cette manière que la caramélisation est apparue pour ensuite obtenir une crème brûlée. Ce dessert se distingue par sa texture singulièrement onctueuse. La finesse de son caramel craquant et sa saveur vanillée incomparable.

Suprême d'oranges aux épices, glace nougat

ACCORD SUGGÉRÉ : DIAMANT BRUT (+16€)

14€

Tiramisu aux châtaignes

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY ROYAL BLUE SKY (+19€)

12€

Crumble pommes poires cannelle

ACCORD SUGGÉRÉ : RATAFIA DEMOISELLE (+9€)

14€

Craquant au chocolat

ACCORD SUGGÉRÉ : PORTO VINTAGE 2015 (+8€)

12€

À PARTAGER

Tarama

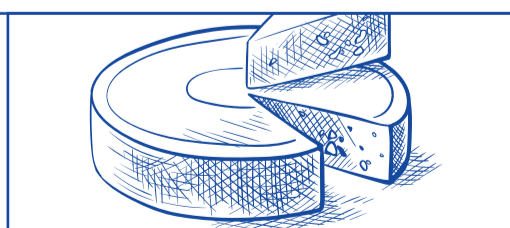
12€

Jambon Ibérique

19€

Chèvre frais aux herbes folles

14€



ASSIETTE DE FROMAGES

14€

POUR LES ENFANTS ET LES GOURMANDS

Croque Monsieur*

12€

Coquillettes au jambon*

12€

*Origine : France

CHAMPAGNES & VINS

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	18 €	95 €	-
Pommery Apanage 1874 CHAMPAGNE POMMERY	24 €	120 €	-
Pommery Grand Cru Millésimé 2009 CHAMPAGNE POMMERY	22 €	110 €	-
Pommery Royal Blue Sky CHAMPAGNE POMMERY	19 €	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 2005 Parcelle CHAMPAGNE POMMERY	58 €	210 €	-
Diamant Brut CHAMPAGNE VRANKEN	16 €	90 €	190 €
Diamant Brut Rosé CHAMPAGNE VRANKEN	20 €	105 €	-



APANAGE 1874

Verre 24€ - Bouteille 120€

Lié entre les grands terroirs de la Champagne et les grandes tables du monde, Apanage 1874 est un assemblage de trois millésimes (2018, 2015 et 2012) et de notre réserve perpétuelle.



LA CHAPELLE GORDONNE

Rosé Millésime 2022 :

Verre : 10€ - Bouteille : 50€

Issue des plus anciennes parcelles du Château la Gordonne, propriété unique en Provence, La Chapelle Gordonne est une cuvée prestigieuse élaborée exclusivement à partir des jus de première goutte, gage de qualité par excellence. Issue de la viticulture biologique et gorgé de soleil, La Chapelle Gordonne est un vin qui reflète la douceur d'une région exceptionnelle aux parfums les plus subtils.

VINS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75 CL
La Chapelle Gordonne Blanc 2020 AOC CÔTES DE PROVENCE - 13% VOL.	10 €	50 €
La Chapelle Gordonne Rouge 2015 AOC CÔTES DE PROVENCE - 13,5% VOL.	12 €	60 €
La Chapelle Gordonne Rosé Bio 2022 AOC CÔTES DE PROVENCE - 12,5% VOL.	10 €	50 €
Cirque des Grives 2021 Rosé AOC CÔTES DE PROVENCE - 12,5% VOL.	17 €	85 €
Sémaphore Blanc Bio 2021 AOC CÔTES DE PROVENCE - 12,5% VOL.	17 €	85 €
Les Planètes Rouge 2020 AOC CÔTES DE PROVENCE - 13,5% VOL.	17 €	85 €
Terras Do Grifo Rouge 2019 DOC DOURO - 13,5% VOL.	9 €	45 €
Pink Flamingo Gris de Gris Bio 2021 IGP SABLE DE CAMARGUE - 12,5% VOL.	7 €	35 €
Château Panery La Madonne Blanc 2020 IGP PAYS D'OC - 13,5% VOL.	-	70€
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€
Thé glacé (25CL)	4,00€
Orangina (25CL)	4,00€

Tonic (25CL)	4,00€
Limonade (33CL)	5,00€
Evian (50CL OU 100CL)	5,00€ 5,00€
Perrier (33CL)	4,00€
Badoit (50CL OU 100CL)	5,50€ 5,50€

Chateldon (75CL)	7,00€
Thé	4,00€
Café	5,00€
Capuccino	5,50€

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

LE RÉFECTOIRE EST OUVERT DU JEUDI AU LUNDI DE 12H À 18H ET LE VENDREDI ET SAMEDI SOIR DE 19H À 21H30 (DERNIÈRE COMMANDE)
5 PLACE DU GÉNÉRAL GOURAUD, 51100 REIMS -03 26 61 61 61 - LEREFECTOIRE@VRANKENHOSPITALITY.FR - WWW.VRANKENPOMMERY.COM

@LEREFECTOIREREIMS

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