

# Le Carnot

## Bar Brasserie

5 rue Carnot - 51100 Reims

Tel: 03.26.47.69.31

Email : le-carnot-reims@orange.fr

Fax : +33 (0)3.26.07.78.24

## MENU GROUPES LE CARNOT

### CHOISISSEZ

### UNE ENTREE, UN PLAT ET UN DESSERT

**23.00 Euros** (boissons non comprises)

**26.00 Euros** (boissons comprises : ¼ d'eau minérale + ¼ de vin + 1 café)

### SUPPLEMENT

Ratafia de Champagne + 5.00 Euros

Coupe de Champagne + 6.00 Euros

Kir vin blanc + 4.00 Euros

Soft + 4.00 Euros

(Capacité : 60 places + 28 places en terrasse)

**Gratuits Chauffeurs et Guides**

### ENTREES

- Le Foie gras de Canard parfumé au Ratafia de Champagne
- La Terrine de foie de volaille aux baies de genièvre, compotée d'oignons rouges
  - L'assiette mixte et son Jambon de Reims
  - La salade de Gambas rôties à la vinaigrette de citron
- La Terrine marine aux noix de St Jacques, effiloché de Saumon fumé, crème de citron vert
  - Cassolette d'écrevisses et Saint Jacques au Champagne
  - Filet de saumon au beurre de Champagne sur lit de lentillons roses

### PLATS

- Aiguillettes de canard au poivre et sa trilogie de légumes
  - Rôti de veau au jus de thym
- Rôti de bœuf et sa sauce périgourdine, gratin dauphinois
  - La traditionnelle pôtée à la champenoise
- Volaille fermière façon coq au vin des coteaux champenois, pommes fondantes
  - Filet Mignon à la graine de moutarde de Reims
- Suprême de Volaille, velouté au Champagne, risotto aux champignons
  - Souris d'agneau au miel et sa purée
  - Filets de Rouget rôtis, tagliatelles à la crème de cèpes
    - Filet de Sandre au coulis de bisque de homard
  - Pavé de saumon rôti à l'huile vierge et sa ratatouille

### DESSERTS

- Trio de fromages de la région à pâte fleurie (Chaource, Langres, Brie de Marne)
  - Gâteau au biscuit rose de Reims, cœur de chocolat
    - Framboisier
    - Croquant aux 3 chocolats sur crème anglaise
  - Nougat glacé et ses coulis de mangue et fruits rouges
- Le moelleux au chocolat sur crème de vieux Marc de Champagne
  - Riz au lait, vanille bourbon, coulis de fruits exotiques
    - Tulipe de trois sorbets, coulis de framboise
      - Gratin de fruits de saison au Sabayon
  - Tartare d'ananas et sa glace à la noix de coco, menthe fraîche