

LE RÉFECTOIRE

LE RESTAURANT DU DOMAINE VRANKEN - POMMERY

ENTRÉES



OEUF MAYONNAISE

ACCORD SUGGÉRÉ : DIAMANT BRUT (+16€)
12€

Loeuf mayonnaise

La toute première recette d'oeufs à la mayonnaise, conçue comme une entrée a été élaborée par A. Baulte. Cette dernière a été publiée dans « Les OEufs avec 1000 manières de les préparer et de les servir » en 1906. Dans cette recette, les oeufs sont décorés par des cornichons, de l'estragon ou de la betterave et servis sur des croustons. C'est dans la recette 558 que ces « OEufs durs à la mayonnaise » sont disposés « sur un lit de laitue, couper en quatre et recouverts d'une légère couche de mayonnaise, quadriller d'anchois et de câpres, décorer d'olives ou de lames de betterave ». Quelques années plus tard, cette recette se développa au sein d'écoles ménagères. Elle sera reproduite à la perfection. Une recette des oeufs moulés mayonnaise, cuits dans une cocotte puis refroidis et nappés de mayonnaise sera publiée dans le Larousse de 1926. C'est dans les années 1990, lorsque les bistrot populaires battent de l'aile que le célèbre critique gastronomique Claude Lebey et son ami journaliste Jacques Pessis fondent l'association de sauvegarde de l'oeuf mayonnaise (ASOM) ayant pour objectif la préservation de la tradition gastronomique de l'oeuf mayonnaise. Authentique, cette recette d'oeuf mayonnaise promeut une charte officielle où l'oeuf de poule est cuit fondant et servi avec sa mayonnaise souple et nappante. Depuis de nombreuses années, un championnat du monde de l'oeuf mayonnaise est organisé afin de perpétuer la tradition de ce grand classique de la cuisine française.

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffe

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

Trilogie de betterave

ACCORD SUGGÉRÉ : DIAMANT ROSÉ (+20€)
15€

Homard printanier

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY APANAGE 1874 (+24€)
28€

Foie gras au porto-cassis

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY APANAGE BLANC DE NOIRS (+18€)
22€

PLATS

Filet de canette façon Apicius

ACCORD SUGGÉRÉ : CHAPELLE GORDONNE ROUGE (+12€)
51€

Lotte à l'armoricaine

ACCORD SUGGÉRÉ : CHAPELLE GORDONNE ROSÉ (+10€)
54€

Blanquette de veau

ACCORD SUGGÉRÉ : SÉMAPHORE BLANC (+17€)
29€

Poulet Marengo

ACCORD SUGGÉRÉ : LES PLANÈTES ROUGE (+17€)
27€

Risotto d'orges perlées aux légumes anciens

ACCORD SUGGÉRÉ : SÉMAPHORE BLANC (+17€)
25€



ACCOMPAGNEMENTS

Endives braisées

Gratin dauphinois

Riz Basmati

Garniture supplémentaire : 5€

DESSERTS



CRÈME BRÛLÉE

ACCORD SUGGÉRÉ : DIAMANT BRUT (+16€)
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. A 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.

Poire au vin

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY BRUT ROYAL ROSÉ (+18€)
14€

Profiteroles au chocolat

ACCORD SUGGÉRÉ : PORTO VINTAGE 2015 (+8€)
14€

Brioche perdu façon panettone

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY ROYAL BLUE SKY (+19€)
14€

Craquant au chocolat

ACCORD SUGGÉRÉ : PORTO VINTAGE 2015 (+8€)
12€

À PARTAGER

Tarama

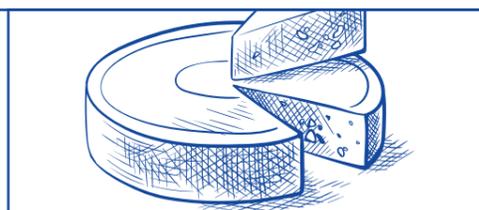
14€

Jambon Ibérique

20€

Chèvre frais aux herbes folles

14€



ASSIETTE DE FROMAGES

16€

POUR LES ENFANTS ET LES GOURMANDS

Croque Monsieur*

15€

Coquillettes au jambon*

Enfant : 12€ - Adulte : 15€

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 €	-
Diamant Grand Cru Millésimé 2014 CHAMPAGNE VRANKEN	-	150 €	-



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.



LES PLANÈTES
Rouge Millésime 2020 :
Glass : 17€ - Bottle : 85€

La cuvée Les Planètes est composée d'un assemblage de Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre et Grenache noir dont ce dernier à pulpe blanche rappelle volontiers la Champagne. Concernant son extraction, ce vin bénéficie d'une méthode innovante qui lui est propre, celle de l'infusion. Les grappes sont dégrainées une par une, seules les plus belles baies sont gardées et ajoutées méticuleusement pour parfaire le goût et la finesse de ce vin.

VINS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75 CL
La Chapelle Gordonne Blanc 2023 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 2023 AOC CÔTES DE PROVENCE - 12,5% VOL.	10 €	50 €
Cirque des Grives 2022 Rosé AOC CÔTES DE PROVENCE - 12,5% VOL.	17 €	85 €
Sémaphore Blanc Bio 2022 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 2021 DOC DOURO - 13,5% VOL.	9 €	45 €
Pink Flamingo Gris de Gris Bio 2023 IGP SABLE DE CAMARGUE - 12,5% VOL.	7 €	35 €
Château Panery La Madonne Blanc 2020 IGP PAYS D'OC - 13,5% VOL.	-	70€
Château Panery La Madonne Rouge 2022 AOP DUCHÉ D'UZES - 14% VOL.	-	65€
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€
Fuze Tea (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.