



Amuse-bouche



*Duo d'huîtres de chez Gillardeau
En chaud-froid*

ou

*Foie gras poché en clarification de jus de
bœuf truffé*



Pause glacée



*Filet mignon de porc rôti
Gnocchi butternut et artichauts Poivrade*

ou

*St Jacques en nage de champignons de
notre région*



*Langres, Chaource, Tome de brebis
d'Argonne*



Variation caramel



Mignardises



NOUVEAU MENU « ACCORDS METS & CHAMPAGNES »

A partir du Vendredi 15 Décembre jusqu'au Samedi 23 Décembre inclus, le Château de Rilly vous propose un nouveau menu mariant Mets et Champagnes. Pour ce nouvel accord, nous avons le plaisir de collaborer avec les Maisons de Champagne de Rilly la Montagne: Didier Herbert, Vilmart & Cie, Roger Manceaux, Daniel Dumont, Veuve Maurice Lepitre.

Tarif par personne: **99.00€** (repas et champagnes inclus). Réservation au préalable fortement recommandée (sous réserve de disponibilité).

Au plaisir de vous accueillir dans notre établissement.

L'équipe du Château de Rilly.



38, Rue de Reims - 51500 Rilly La Montagne - Tél.: 03.26.07.53.21
lechateauderilly@gmail.com - www.lechateauderilly.com