



# A la carte cet hiver On the menu this winter

## Par notre Chef, Romain Spire

### Menu 39 €

ENTRÉE SEULE 14 € • PLAT SEUL 24 € • DESSERT SEUL 8 €  
STARTER ONLY €14 • MAIN DISH ONLY €24 • DESSERT €8

**Truite de Mer** façon gravlax betterave, crémeux céleri, cœur coulant agrume +3€  
*Sea trout Gravlax style with beetroot & celery cream with a citrus fruit centre +3€*

**Pâté Croûte Pintade**, foie gras et bresaola  
*Partridge in a pastry case with Foie gras & Bresaola*

Velouté de **Légumes** d'hiver, petits croutons, châtaignes rôties *écho*  
*Cream of Winter Vegetables with croutons and roast chestnuts*

Mijoté d'**Escargots** au Chaource, mouillettes de brioche perdue  
*Slow cooked Snails with Chaource cheese & French Toast Fingers*



**Belle Viande** sur voiture de tranche du Château, accompagnements du moment  
*Roast meat from our Carving Trolley with accompaniment*

**Souris d'Agneau** confite, jus réduit au thym et lentillons de champagne + 6€  
*Lamb shank confit with a reduction of thyme and Champagne lentils +6€*

Croustillant d'**Aile de Raie** façon grenobloise, écrasé de pommes de terre aux noisettes noisette  
*Crispy Skate wing with Lemon & Capers Mashed potato with hazelnuts*

**Saint-Jacques** poêlées, carottes multicolores en texture, émulsion champagne *écho*  
*Pan fried scallops, multi-coloured carrots & Champagne emulsion*

**Noix de Veau** rôtie, cromesquis de pois chiche au cumin, échalote confite, jus cardamome  
*Roast Cushion of Veal, Chickpea Kromeskiies with cumin & Caramelised shallot Cardamom gravy*



**Cerise gourmande chocolat** façon forêt noire  
*Cherries & Chocolate, Black Forest style*

Tartelette **Citron** du Château, le sablé spéculos, crème citron, meringues  
*Château Lemon tart with a spicy shortcrust base, lemon cream and meringue*

Tiramisu champenois aux **Biscuits Roses**  
*Tiramisu with Reims Pink Biscuits*

**Ananas** rôti flambé au rhum devant vous, glace coco *écho* +3€  
*Roast Pineapple flambéed with rum at your table Coconut ice-cream +3€*

**Café** ou **Thé** gourmand  
*Coffee or Tea with a sweet treat*

Nous vous proposons notre Plateau de Fromages  
accompagnés de fruits secs et confitures **15€**  
*Cheese platter with nuts and preserves*

Prix nets TTC, service compris. • Prices include vat and service tax.

# Déj' en vignes Lunch among the vines

Déjeuners professionnels ou escapades gourmandes dans les vignes...  
Un déjeuner pour toutes les envies !

*For a business lunch or a gourmet break among the vines..  
the perfect setting to enjoy a delicious meal, whatever the occasion!*

## Menu

**Du lundi au vendredi**  
**From Monday to Friday**

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT À 21€  
STARTER/MAIN DISH OR MAIN DISH/DESSERT €21

ENTRÉE 9€ • PLAT 16€ • DESSERT 7€  
STARTER €9 • MAIN DISH €16 • DESSERT €7



## L'EXCEPTION CHAMPENOISE INCOMPARABLE CHAMPAGNE

**LE METS DES TSARS ACCOMPAGNÉ DU VIN DES ROIS**  
***The Tsars favourite dish, matched with the King of wines***

Le caviar Prestige Sturia 30 g  
& une demi-bouteille de champagne Krug Grande Cuvée.

*Le Caviar Prestige Sturia 30 g  
& half a bottle of Champagne Krug Grande Cuvée.*

**190 €**

## éc(h)o

Convaincus que la cuisine peut être gourmande et joyeuse sans rien sacrifier  
des principes élémentaires de l'équilibre alimentaire.

**Nous proposons dans nos cartes des plats labellisés éc(h)o**

Créés par nos Chefs, ils sont l'alliance parfaite du plaisir gustatif et de l'équilibre diététique.

Découvrez l'ensemble de notre programme bien-être sur [www.echo-millesime.com](http://www.echo-millesime.com)

We are convinced healthy eating can be delicious and tempt your tastebuds,  
as well as being nutritionally sound.

**All our menus offer éc(h)o options**

dishes which have been specially created by our Chefs to combine delicious dining with  
a well-balanced diet. Learn more about our wellbeing programme on [www.echo-millesime.com](http://www.echo-millesime.com)