

*A toute heure
Served anytime*

À PARTAGER POUR L'APÉRITIF APÉRITIF PLATE SHARING SUGGESTIONS

Assiette de **Jambon des Ardennes**, mortadelle truffée, coppa 24 mois & gressins **20 €**
Platter of Ardennes ham, truffled mortadella, coppa (matured for 24 months) & breadsticks

Foie Gras mi-cuit en terrine au Ratafia **18 €**
Terrine of semi-cooked foie gras with Ratafia

Pâté Croûte Pintade, foie gras et bresaola **19 €**
Partridge in a pastry case with Foie gras & Bresaola

Tapenade olives noires & vertes, olives de Kalamata, gressins aux céréales **10 €**
Green and Black olive paste, Kalamata olives and seeded breadsticks

Croque-Monsieur du Château, mortadelle truffée & emmental **19 €**
Château Sacy toasted cheese sandwich with truffled Mortadella and emmental cheese

Rillettes de Lapin confites dans l'huile d'olive câpres et citron, par Flora Mikula **17 €**
Rabbit Rillettes with olive oil capers and lemon by Flora Mikula.

Terrine à l'Orientale au cumin noisettes fleur d'oranger & pain grillé par Flora Mikula **17 €**
Oriental terrine with cumin, hazelnuts & orange flower, served with toast - a Flora Mikula signature dish

Assiette de **Fromages** **12 €**
Cheese platter

Assiette de **Gourmandises** accompagnée de son thé, café ou chocolat chaud **12 €**
Sweet treats served with tea, coffee or hot chocolate

Caviar Prestige Sturia 30 gr **60 €**
The « Caviar Prestige Sturia » 30 gr

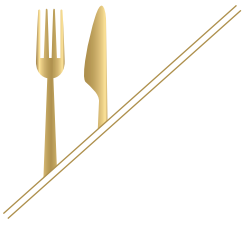
COCKTAILS

TOUS EN VIGNES 20 cl **8 €**
Jus d'orange frais, jus de pamplemousse frais, jus d'ananas & grenadine
Fresh orange juice, fresh grapefruit juice, pineapple and grenadine

SOUPE CHAMPENOISE 20 cl **16 €**
Cointreau, champagne, sucre de canne & citron
Cointreau, champagne, cane sugar & lemon

SOURIRE DE REIMS 20 cl **16 €**
Ratafia & Champagne

DOUCEUR DE SACY 20 cl **16 €**
Vieux marc de champagne, champagne & crème de mûre
Vieux marc de Champagne, Champagne & Cream of Blackberry liqueur



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 de Bouzy** au Chaource, mouillettes de brioche perdue
Slow cooked Bouzy Snails with Chaource, 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 beurre 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 !

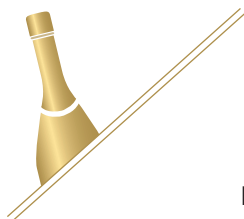
*For a business lunch or a gourmet break among the vines..
the perfect setting to enjoy a delicious meal, whatever the occasion!*

Menu

**Du lundi au vendredi
(hors jours fériés)
From Monday to Friday
(excluding holidays)**

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

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