

# Notre carte



Le Thibault IV  
HOTEL-RESTAURANT

	PRIX NETS TTC
<u>LE PLAT</u>	17,00 €
<u>LE PLAT &amp; LE DESSERT</u>	22,00 €
<u>L'ENTREE &amp; LE PLAT &amp; LE DESSERT</u>	29,00 €
 <u>LES ENTREES</u>	
MARINADE DE SAUMON FUME , Huile d'olive et aneth Smoke salmon, with oliv oil and dill	
LA SALADE DE MAGRETS FUMES, LENTILLONS DE CHAMPAGNE The salad of ducks smoked filets, lentillons of champagne	
LA TERRINE Patè,	
 <u>LES PLATS</u>	
ENTRECOTE GRILLE, SAUCE BEARNAISE, GRATIN The grilled rib steack, cake of potatoes	
LA CUISSE DE CANARD SUR CHOUCROUTE AU CHAMPAGNE The duck leg with champagne cabbage	
LE JAMBONNEAU VIGNERONNE The small ham in red wine	
 <u>LES DESSERTS</u>	
LE TOUT CHOCOLAT Chocolat pudding	
LA MOUSSE CHAMPENOISE AUX BISCUITS ROSE DE REIMS The Mousse champagne, biscuits of Reims	
LA GLACE AU RATAFIA DE CHAMPAGNE Ice cream biscuits of Reims, Ratafia	