Auberge des Moissons ★★★

TRUFFE, CHAMPAGNE & TRADITION

L'Histoire de l'Auberge des Moissons :

Une filiation de 7 générations autour d'une petite exploitation agricole traditionnelle en Champagne.
1994 Création de notre Ferme - Auberge, Claudine et André Jacquinet, les parents,
ont su vous faire découvrir une cuisine généreuse et proche du produit dans un cadre rustique et familial.
En 1996 Benoît, le fils rejoint l'exploitation agricole ainsi que la ferme auberge.
En 2001 Milène, la fille reprend le flambeau de sa mère en cuisine.

Benoît a su faire évoluer l'entreprise en créant le marché fermier (à la place de la réception actuelle) tous les 1ers Samedi de chaque mois accompagné d'une 15aine de producteurs de la région, maintenant au centre du village.
Il a également pérennisé l'entreprise en créant une Truffière en plantant 5000 arbres truffiers qui actuellement fournissent notre restaurant pour nos menus « Tout Truffe » de l'entrée jusqu'au dessert d'Octobre à fin Décembre.

Dans une volonté de pérenniser l'entreprise et un souhait de proposer un établissement de qualité Benoît et Milène ont souhaité ce projet d'Hôtel-Restaurant qui fut inauguré en Juillet 2007.
Récompensés de leur travail par la valorisation de l'hôtel en trois étoiles et affilié au groupe Logis, ils font apprécier à leurs hôtes le calme, l'élégance et la simplicité de cet établissement.

En 2019, création de la boulangerie ''Fournil des Moissons'', boulangerie alimentée par la farine écrasée avec notre moulin à meules de pierre et avec notre blé, notre petit épeautre et notre seigle.

******

Toute l'équipe de l'Auberge des Moissons
Vous souhaite un agréable repas

Entrées

- Œuf Parfait, Crémeux de Potimarron, Noisettes Torréfiées et Croustillant de Marrons **16€**
- Tartelette de Duxelles de Champignons, Crème de Champignons, Champignons Bruns Bio Frais de Matougues*, Crumble de Champignons, Huile de Noisettes et Diot Fumé **17€**
- Ravioles d'Escargots de Bouzy*, Escargots* Poêlés, Crème d'Ail et Émulsion de Persil **18€**
- Mousseline de Topinambour, Jus de Coquillages et Saint-Jacques Rôties **19€**
- Assiette de Foie Gras de Canard, Brioche du Fournil* **22€**

(Foie gras au Ratafia, Crème Brulée, Escalope Poêlée et Bavarois)

Trou Champenois 5.50€

(Sorbet Pamplemousse ou Glace aux Biscuit Roses de Reims avec Champagne Rosé)

Poissons

- Filet de Merlu, Beurre Blanc au Champagne, Œufs de Poisson et Fondue de Poireaux **26€**
- Filet de Turbot, Jus de Viande, Poêlée De Fregola Sarda aux Châtaignes et Morilles **36€**

Viandes

- Volaille du Jour, Ecrasé de Pommes de Terre Violettes **22€**
- Filet Mignon de Sanglier, Sauce Chasseur, Poêlée de Champignons et Embeurrée de Choux **28€**
- T-Bone de Veau, Jus Truffé et Purée de Pommes de Terre Truffée **39€**

- Clafoutis de Légumes de Saison, Crème de Chèvre Frais*, Tofu Bio Mariné et Laqué Au Miel de Matougues* **16€**

Fromages

- Assiette de 3 Fromages, Salade aux Fruits Secs **8€**
- Chariot de 5 Fromages au Choix, Salade aux Fruits Secs **11.50€**

Desserts

- Pancake, Crème Glacée au Yaourt, Nougatine de Sarrasin au Sirop d'Erable Bio **10€**
- Poire Pochée à la Badiane Farcie de Sa Brunoise, Sauce Chaude au Chocolat et Grué de Cacao **11€**
- La Banane en Millefeuille Moelleux, Caramel Onctueux et Notes de Rhum Agricole **11€**
- Entremet Façon Tiramisu, Mascarpone Légère, Café Arabica et Amaretto, Praliné au Café **11€**
- Déclinaison de Chocolat et Cacahuètes **12€**

Tous nos Desserts sont faits maison, ils doivent obligatoirement être commandés en début de repas

Menu Enfant 12€

Crémeux de Potimarron, Noisettes Torréfiées et Croustillant de Marrons
Risotto de Coquillettes au Jambon
Glace ou Sorbet Maison

***Produits locaux et/ou régionaux**

39€

Entrées

Œuf Parfait, Crémeux de Potimarron, Noisettes Torréfiées et Croustillant de Marrons

Ou

Tartelette de Duxelles de Champignons, Crème de Champignons, Champignons Bruns Bio Frais de Matougues, Crumble de Champignons, Huile de Noisettes et Diot Fumé*

Plat

Volaille du Jour, Ecrasé de Pommes de Terre Violettes

Desserts

Pancake, Crème Glacée au Yaourt, Nougatine de Sarrasin au Sirop d'Erable Bio

Ou

Poire Pochée à la Badiane Farcie de Sa Brunoise, Sauce Chaude au Chocolat et Grué de Cacao

Menu Dégustation

60€

Entrées

Mousseline de Topinambour, Jus de Coquillages et Saint-Jacques Rôties

Ou

*Assiette de Foie Gras de Canard, Brioche du Fournil**

(Foie gras au Ratafia, Crème Brulée, Escalope Poêlée et Bavarois)

Plat

Filet de Turbot, Jus de Viande, Poêlée De Fregola Sarda aux Châtaignes et Morilles

Ou

T-Bone de Veau, Jus Truffé et Purée de Pommes de Terre Truffée

Fromage

Assiette de 3 Fromages du Terroir, Salade aux Fruits Secs ***(Supplément 6€)***

Desserts

Entremet Façon Tiramisu, Mascarpone Légère, Café Arabica et Amaretto, Praliné au Café

Ou

Déclinaison de Chocolat et Cacahuètes



Pain issu de notre Boulangerie, Le Fournil des Moissons

Nous cultivons nos propres céréales que nous moulons sur place pour obtenir une farine d'exception. Ce pain, pétri avec passion et travaillé au levain, vous offre une mie aux saveurs authentiques.



Toutes nos viandes sont françaises

*Produits provenant de nos fournisseurs locaux :

Champignons Bruns Bio Frais - Les Champagnons de Matougues
(De Fin Octobre à Mi Décembre)
Escargots - L'Escargot des Grands Crus à Bouzy
Brioche - Le Fournil Des Moissons
Chèvre Frais - EARL Chèvre d'Argonne
Miel - Matougues





Bread from our bakery, Le Fournil de Moissons

We grow our own grains, which we mill on-site to produce an exceptional flour. This bread, kneaded with passion and crafted using sourdough, offers a crumb with authentic flavors.

Meats Origin : France

*Local Suppliers (Products Sourced Locally) :

Organic Fresh Brown Mushrooms - Les Champagnons de Matougues
(From late October To Mid-December)
Snails - L'Escargot des Grands Crus in Bouzy
Brioche - Le Fournil Des Moissons
Fresh Goat Cheese - EARL Chèvre d'Argonne
Honey - Matougues



