

FR



SERVICE DE RESTAURATION

+33 (0)6 66 36 80 27 - welcome@auclosdulac.fr

Maison d'hôtes Au Clos du Lac
18, rue du Lac - 51390 Gueux – France
www.auclosdulac.fr

*Toute commande doit être passée
48 h à l'avance.*

*Tous nos produits sont frais et faits maison par
notre restaurateur local,
(Selon les arrivages et la saisonnalité, les produits sont
susceptibles de changer)*

À PARTAGER (pour 2 personnes)

*Le Panier Pique-Nique se consomme froid.
Il est composé de spécialités régionales*

*jambon de Reims sur lit de salade verte
Salade composée de saison
Chips
Assortiment de fromages
Pâtisserie fraîche
Pain*

Un choix de 4 formules, suivant la boisson
désirée

- *Le Panier ROYAL, accompagné de sa
bouteille de Champagne (75 cl) 69 € TTC*
- *Le Panier SACRÉ, accompagné de sa
bouteille de vin Rouge ou
blanc (75 cl) 65€ TTC*
- *Le Panier RUSTIQUE, accompagné
d'une bière régionale (33cl x 2) 51 € TTC*
- *Le Panier CHAMPÊTRE, accompagné
d'une eau minérale (50 cl x 2) 45 € TTC*

*Il est possible d'adapter nos plats à vos envies
Végétarien, Sans gluten, ...*

La Planche apéritive qui se consomme froide

Un choix de 4 planches

- *Assortiment de charcuteries
et de terrines artisanales 19 € TTC*
- *Assortiment de fromages,
Mesclun 17 € TTC*
- *Assortiment de charcuteries
et de fromages 29 € TTC*
- *Foie gras de canard
IGP « Sud Ouest », accompagné
de sa brioches sautées 29 € TTC*

Pour accompagner votre repas

- *Champagne de petits
producteurs (75 cl) 26 € TTC*
- *Vin rouge ou blanc
de Champagne (75 cl) 23 € TTC*
- *Bière régionale au choix (33 cl) 4 € TTC*
- *Eau minérale plate
ou gazeuse (1 L) 3 € TTC*

*Si vous le souhaitez, un four micro-ondes est à
votre disposition dans la salle commune.*

*Nous travaillons avec un Maître Restaurateur
local ; gage d'une cuisine maison, élaborée à
partir de produits bruts et de saison
majoritairement frais.*