

# LE MILLÉNAIRE

Au cœur de Reims

## Restaurant le Millénaire à Reims

Au décor contemporain



**Au coeur de Reims,**

A deux pas de la cathédrale, Laurent et Thibault Laplaige vous accueillent dans leur restaurant « Le Millénaire ».

Le décor contemporain du Millénaire est l'oeuvre de l'architecte Rémois Giovanni Pace. Le bois et les tons champagne s'accordent harmonieusement sur les deux niveaux du restaurant : la grande salle du rez-de-chaussée et les deux petits salons de l'étage.

En cuisine Laurent Laplaige officie avec son fils Thibault, afin de vous faire découvrir des plats aux saveurs magistralement orchestrées et toujours en harmonie avec les saisons.

## Un restaurant au cœur de Reims...

-->

## **La carte**

Au cœur de Reims

### **Entrées**

**1. L'anguille**

**38,00**

L'anguille fumée, pomme verte et poireaux vinaigrette

**2. La langoustine**

**52,00**

Les langoustines rôties, tartare d'avocat, réduction d'agrumes

**3. Le homard**

**52,00**

La salade de homard, tarte à la tomate, olives vertes et noires, pistou de basilic

**4. Le foie gras**

**38,00**

L'escalope de foie gras de canard poêlé, cerises de Cabannes confites au porto et romarin

**5. Le foie gras**

**37,00**

Le foie gras de canard cuisiné en terrine, chutney poires et gelée de vin chaud

### **Poissons**

**1. Le turbot**

**40,00**

Le turbot Breton, gratin d'épinards, sauce haddock

**2. Le St Pierre**

**41,00**

Le St Pierre rôti, artichauts barigoule farcis, émulsion citron

### **3. La marmite de homard**

**46.00**

La marmite de homard, bar et sole, étuvée de poireaux, une sauce à l'Américaine

### **4. Le bar**

**43,00**

Le bar à la plancha, petits pois-carottes, jus de coquillages

## **Viandes**

### **1. Le bœuf**

**40.00**

Le faux filet Simenthal snacké, fleur de courgette farcie, jus aux olives noires

### **2. Le cochon**

**40.00**

Le carré de cochon Ibérico cuit 16 heures, gnocchi de pomme de terre tomatés, sauce poivre vert

### **3. Le ris de veau**

**48,00**

La pomme de ris de veau du Limousin rôtie, pâtes imprimées et cébettes, jus de braisage

### **4. L'agneau**

**40,00**

La selle d'agneau à la plancha, petits légumes printaniers, crème et jus au thym

## **FROMAGE**

### **1. Le plateau de fromages**

17.00€

## **DESSERTS**

### **1. Le soufflé**

**18.00**

Le soufflé glacé Vichy, pêche et groseille au jus de framboise

### **2. Le chocolat**

**18.00**

Le 6 C: chocolat,café,cacao,caramel,chicorée et citron

### **3. Les fruits**

**18.00**

La salade de fruits frais

### **4. La fraise**

**18.00**

La fraise, chocolat blanc, glace thym citron

### **5. La cerise**

**18.00**

La cerise en clafoutis pistache, nougatine et glace amande

### **6. Le 360° de sorbets**

**18.00**

Le 360° de sorbets et fruits frais de saison

### **7. La crème brûlée**

**18.00**

La crème brûlée au thé jasmin