



*Menu Plaisir à 35€  
ou 31€ avec fromage ou dessert  
Boissons non comprises/Drinks not included*

*Filet mignon de porc fumé maison, mousse à la moutarde à l'ancienne et sa crème de soupe à l'oignon.  
Home smoked pork tenderloin, old-fashioned mustard mousse and cream of onion soup*

*OIL*

*Tarte tatin de boudin noir aux pommes à la compote oignon rouge, salade croquante au magret de canard fumé  
Tarte tatin black pudding with apples, red onion compote, crunchy salad and smoked duck breast*

*OIL*

*Galantine de ris de veau à la prunelle de Troyes,  
salade de pleurotes  
Galantine of veal sweetbreads with 'prunelle de Troyes,  
oyster mushroom salad*

*\*\*\*\**

*Bavette de bœuf Aberdeen Angus, sauce forestière  
Aberdeen Angus "bavette" steak with a mushroom sauce*

*OIL*

*Fillets de truite de Veuxhaullès sur Aube, sauce champenoise  
Trout fillets from Veuxhaullès on Aube, champenoise sauce*

*OIL*

*Fillets de caille de Pel et Der et ses cuisses, sauce au marc de champagne  
Fillets and legs of quail from Pel et Der, marc de champagne sauce*

*\*\*\*\**

*Assiette de fromages*

*\*\*\*\**

*Sablé au citron et son crémeux au miel  
Lemon shortbread and cream of honey*

*OIL*

*Banoffee*

*OIL*

*Nougat glacé à l'ananas et au fruit de la passion  
Nougat ice cream with pineapple and passion fruit*