



- Foie gras de canard maison, chips de lard, chutney à la poire 22€*
- Tarte tatin de boudin noir aux pommes à la compote oignon rouge, salade croquante au
magret de canard fumé 16€*
- Galantine de ris de veau à la prune de Troyes,
salade de pleurotes 18€*
- Filet mignon de porc fumé maison, mousse à la moutarde à l'ancienne et sa crème de
soupe à l'oignon 17€*
- Noix de st Jacques sauce à la vanille et au fruit de la passion 24€*
- Ravioles de crabe, crème d'avocat citronnée, espadon fumé par nos soins 24€*
- Potage du moment et ses croutons 9€*
- Tartine grillée au poulet fumé, chèvre, noix et miel 13€*
- La tartiflette de chez nous et sa salade fraîcheur 16€*
- Suprême de volaille, potimaron et noix 17€*
- La véritable andouillette de Troyes AAAAA, beurre d'escargot 19€*
- T-bone de veau aux morilles 29€*
- Rôti de lotte au jambon de parme sauce aux truffes de pays 29€*
- Filet de Charolais de Bourgogne, os à moelle, sauce au coteaux champenois rouge 29€*
- Bavette de boeuf Aberdeen Angus, sauce forestière 21€*
- Filets de truite de Veuxhausses sur Aube, sauce champenoise 19€*
- Filets de caillé de Pel et Der et ses cuisses, sauce au marc de champagne 21€*
- Le dos de porc du braconnier 17€*
- Assiette de fromages régionaux 7€*
- Sablé au citron et son crémeux au miel 9€*
- Pruneaux au vin à l'ancienne, glace à la vanille 8€*
- Moelleux au chocolat, cœur coulant à la poire 10€*
- Forêt noir 8€*
- Banoffee 9€*
- Nougat glacé à l'ananas et au fruit de la passion 9*
- Glaces, sorbets 6,50€*

Prix net