



*Salade du moment 9€*

*Terrine maison et sa garniture 9€*

*Rosace d'andouillette de Troyes, sauce au fromage de Langres 11€*

*Râble de lapin en médaillons, salade aux petits légumes 13€*

*Mille-feuille de saumon gravlax, crémeux au citron 13€*

*Tartare de Charolais et sa salade fraîcheur, vinaigrette au raifort 13€*

*Foie gras de canard maison autour du champagne 19€*

*Chiffonnade d'espadon fumé et son guacamole sur pain de maïs 17€*

*Noix de st Jacques, inspiration du Japon 22€*

*Filets de maquereau, croustillant de calamar, sauce vierge 15€*

*Dos de cabillaud autour du cidre 19€*

*Filets de daurade royale snackés, beurre blanc aux fines herbes 21€*

*Parmentier de canard au Champ sur Barse au poivre 15€*

*Jambon cuit à l'os, sauce au sirop d'érable 15€*

*Pluma de porc sauce au miel caramélisé 18€*

*Suprême de pintadeau, cuisson longue, aux noisettes 18€*

*Magret de canard aux tomates confites, sauce au thym 21€*

*Filet de Charolais de Bourgogne, sauce au Chaource 25€*

*Assiette de fromages régionaux 7€*

*Fraisier revisité 9€*

*Brownie au chocolat, crème anglaise, glace au caramel 8€*

*Macaron à la cerise Amarena, crème au safran 10€*

*Choux à la crème de fromage blanc, sur gaspacho de kiwi 8€*

*Tartelette déstructurée aux fruits de saison 9€*

*Trilogie de beignets aux fruits, mousse au chocolat 9€*

*Corne aux fruits frais 8€*

*Glaces, sorbets 6,50€*

*Prix nets*