



*Menu Gourmand à 45€  
ou 41€ avec fromage ou dessert  
Boissons non comprises / Drinks not included*

*Foie gras de canard maison autour du Champagne  
Homemade duck foie gras around Champagne*

*OU*

*Noix de st Jacques, inspiration du Japon  
Scallops, inspiration from Japan*

*OU*

*Chiffonnade d'espadon fumé et son guacamole sur pain de maïs  
Chiffonnade of smoked swordfish, guacomole on corn bread*

*\*\*\*\**

*Filet de Charolais de Bourgogne, sauce au Chaource  
Fillet of Burgundy Charolais, Chaource sauce*

*OU*

*Filets de daurade royale snackés, beurre blanc au fines herbes  
Snacked sea bream fillets, beurre blanc with herbs*

*OU*

*Magret de canard aux tomates confites, sauce à la fleur de thym  
Duck magret with tomato confit, thyme sauce*

*\*\*\*\**

*Assiette de fromages*

*Plate of cheeses*

*\*\*\*\**

*Dessert au choix à la carte  
Choice of dessert à la carte*