



Menu Plaisir à 35€

ou 32€ avec fromage ou dessert

Boissons non comprises/Drinks not included

Briolette forestière au Chaource fondant, salade aux noix et chips de lard

Brioche with mushrooms and melting Chaource, walnut salad and bacon chips
oil

Millefeuille de fondant au foie gras, jambon de Parme, salade au magret fumé

Foie gras fondant millefeuille, Parma ham, salad with smoked duck breast
oil

Truite de l'Aube fumée par nos soins, mousse au champagne rosé de Nicolo et Paradis d'Arsonval

Home smoked trout from Aube, rosé champagne mousse from Nicolo and Paradis Arsonval

Pavé de saumon Bömlö, sauce aux moules de bouchot

Bömlö Salmon with bouchot mussel sauce

oil

Paleron de bœuf mijoté en basse température, sauce marchand de vin

Beef chuck braised slowly at low temperature, wine merchant sauce

oil

Filet mignon de porc au curry breton

Pork filet mignon with curry from Brittany

Assiette de fromages

Regional cheese plate

Découverte autour de 3 chocolats

Discovery around 3 chocolates

oil

Tarte aux noisette torréfiées, crème aux marrons et sa nougatine

Roasted hazelnut tart, chestnut cream and nougatine

oil

Pain au lait, mousse au champagne, sirop d'érable

Milk bread, champagne mousse, maple syrup