



Potage du moment et ses croutons 9€

Terrine maison et sa garniture 10€

Boudin blanc grillé au miel sur pancake, crème à la moutarde 11€

Briochette forestière au Chaource fondant, salade aux noix et chips de lard 14€

Millefeuille de fondant au foie gras, jambon de Parme, salade au magret fumé 16€

*Truite de l'Aube fumée par nos soins, mousse au champagne rosé de Nicolo et Paradis
d'Arsonval 16€*

Foie gras de canard maison autour de la truffe de l'Aube 23€

Escargots de Longsol en meurette à la bière ambrée d'Arsonval, œuf mollet 21€

Cannellonis de homard, crème à l'oseille et au whisky 23€

Filet de lieu noir en croute de chorizo Ibérique 16€

Pavé de saumon Bömlö, sauce aux moules de bouchot 24€

Noix de St. Jacques en terre et mer, tagliatelles à l'encre de seiche 29€

Sanglier confit 24H, sauce grand veneur aux groseilles 16€

Corn dog de poulet au comté, sauce moutarde et chips de légumes 16€

Paleron de bœuf mijoté en basse température, sauce marchand de vin 21€

Filet mignon de porc au curry breton 23€

Filet mignon de veau à la citronnelle, sauce au safran de la vallée du Landion 29€

Tournedos Rossini 33€

Assiette de fromages régionaux 7€

Tiramisu au praliné 8€

Crème caramel 6,50€

Nougat glacé à l'ananas sur moelleux au café tiède 10€

Duo de crumbles, pomme et poire 8€

Découverte autour de 3 chocolats 9€

Tarte aux noisette torréfiées, crème aux marrons et sa nougatine 9€

Pain au lait, mousse au champagne, sirop d'érable 9€

Glaces, sorbets 6,50€

Prix nets