



*Menu Gourmand à 48€
ou 45€ avec fromage ou dessert
Boissons non comprises / Drinks not included.*

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

Homemade duck foie gras around the Aube truffle

Oil

*Escargots de Longsol en meurette à la bière ambrée d'Arsonval, œuf mollet
Longsol snails in a meurette sauce with Arsonval amber beer, soft boiled egg*

Oil

*Cannellonis de homard, mousse à l'oseille et au whisky
Lobster cannellonis, sorrel and whisky mousse*

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

Scallops "land and sea" with squid ink tagliatelle

Oil

*Filet mignon de veau à la citronnelle, sauce au safran de la vallée du Landion
Veal filet mignon cooked with lemongrass, saffron sauce from the Landion Valley*

Oil

Tournedos Rossini

Assiette de fromages

Plate of cheeses

Dessert au choix à la carte

Choice of dessert à la carte