



*Potage du moment et ses croutons 9€*

*Pain de viande, sauce Porto 10€*

*Tarte tatin de poulet et chevre affine caramélisee au miel 10€*

*Confit d'agneau de Pel et Der et ses garnitures autour de la betterave 14€*

*Gravlax de cabillaud a la vanille, pain orange 14€*

*Mille-feuilles de filet mignon de porc fume, creme a l'ail 14€*

*Foie gras de canard maison autour des agrumes 23€*

*Declinaison autour de l'escargot de Longsol 19€*

*St. Jacques en coquille, chou confit aux lardons 21€*

*Dos de julienne lardé, farci aux pousses d'épinard 16€*

*Couscous de crustacés (homard, gambas, chipirons) 29€*

*Foie de veau grillé au beurre d'escargot. 19€*

*Saute´ de porc au chorizo et vin rouge, olives vertes. 17€*

*Parmentier de confit de canard, sauce au foie gras 21€*

*Andouillette de Troyes 5A, gratinée au Chaource 23€*

*Bavette Angus sauce au poivre fumé 25€*

*T-bone de veau aux pruneaux, cuisiné en basse température 29€*

*Filet de boeuf sauce aux truffes de pays 32€*

*Assiette de fromages 8€*

*Mini churros à la fleur d'oranger, sauce caramel 6,50€*

*Ile flottante 6,50€*

*Larme de coco et son croquant aux noisettes 10€*

*Pomme pochée sauce au chocolat 8€*

*Coulant au chocolat, crème anglaise 9€*

*Mille-feuilles de praliné et mandarine 9€*

*Tiramisu, banane, poire 9€*

*Glaces, sorbets 6,50€*

*Prix nets*