

— Apéritif —

- ° **TAPAS pour 2** 44 €
Mini entrées à Partager *Mixed mini starters plate to share*

— ENTREES —

- ° **THON ROUGE** 26 €
Tataki de Thon Rouge, sésames et ma fameuse sauce Thai
Red Tuna tataki with sesame seeds and Thai flavours
- ° **FOIE GRAS** 26 €
Ma terrine de foie gras de canard au Marc de Champagne
Home made Duck liver terrine made with local alcool and Toasts
- ° **DORADE** 22 €
Mon Tartare de dorade mariné à l'huile d'olive de Mouriès et yuzù
Marinated Seabream with olive oil, citrus and mango
- ° **L'OEUF Parfait** 20 €
Velouté Conti aux lentilles et oeuf bio de la ferme de Bérénice à 62°
Boiled egg cooked 62° with lentils cream
- ° **HOMARD BLEU** 39 €
Salade de Homard Breton mariné, rougaille de Mangues
Salad of Blue Lobster (from Bretagne) marinated with mango

— FROMAGE OU DESSERTS —

- ° **SABLE CITRON**, façon tarte déstructurée avec meringue 13 €
Like a lemon pie with meringue
- ° **LA POMME**, façon tatin à la prune de Troyes aux noisettes 13 €
Candied Apple pie with nuts and local alcool
- ° **Ma fameuse CREME BRULEE** à la vanille des îles Bourbon 12 €
Home made crème Brulée with La Réunion best Vanilla
- ° **LE CHOCOLAT-PRALINÉ** façon Forêt Noire, mascarpone à la Prunelle 13 €
Chocolate-praline cake with local liqueur cream in mascarpone
- ° **FROMAGE** Assiette de 3 fromages sélection Pouillot 3 cheese plate 13 €

— PLATS —

- ° **LE VEAU DES Plaines Champenoises** 29 €
Quasi de Veau, écrasé de pommes de terre, jus à la moutarde Bioster
Roasted Tender Veal with local mustard sauce and mashed potatoes
- ° **LE POISSON selon marée** 29 €
Risotto de pâtes Bio de Bragelogne aux girolles, crème de crustacés au Champagne
Today's fish fillet with local pasta risotto, chanterels, shellfish cream with champagne
- ° **THON ROUGE** 35 €
Tataki de Thon Rouge sauce Thai à ma façon et légumes du jour
Red Tuna tataki with sesame seeds and Thai flavours
- ° **VEGÉ** Assiette de légumes bio *Vegetable plate* 25 €
- ° **RIS DE VEAU** 38 €
Mes Ris de Veau croustillants aux girolles, sauce au champagne
Braised Calf's sweetbread with champagne sauce and chanterels
- ° **PIGEONNEAU** 38 €
Désossé de Pigeonneau d'Onjon aux 2 cuissons, jus à la sauge du jardin
My famous young pigeon roasted without bone, local wine sauce with sage
- ° **HOMARD BLEU** 48 €
Fricassée au choix: Bouillon façon Thai ou crème de crustacés champagne
Blue Lobster (from Bretagne) fricassée: Thai sauce or Shellfish cream with champagne

MENU DU JOUR

28 € : Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert (le midi hors dimanche)
38 € : Entrée + Plat + Dessert (le soir hors week-end)

Voir choix du jour sur Ardoise

MENU GOURMAND 46 €

Mise en bouche

Velouté Conti aux lentilles et Oeuf bio de la ferme de Bérénice à 62°

Ou

Tartare de Dorade mariné à l'huile d'olives de Provence et yuzù

Ou

Mon Foie gras de canard au marc de Champagne et son chutney (suppl. 5€)

Ou

Tataki de Thon Rouge aux sésames avec ma fameuse sauce Thaï (suppl.9€)

Ou

Salade de Homard Breton mariné, rougaille de Mangues (suppl.15€)

Quasi de Veau Champenois, jus corsé à la moutarde Bioster, purée maison

Ou

Filet de Poisson selon marée, risotto de pâtes bio jus de crustacés, Girolles

Ou

Fricassée de Homard Breton au choix: Thaï ou crustacés (suppl.25€)

Ou

Ris de Veau braisés aux Girolles, sauce au champagne (suppl. 18€)

Ou

Pigeonneau désossé aux 2 cuissons, jus à la sauge du jardin (suppl. 18€)

Dessert à la carte à choisir à la commande

(maxi 3 choix différents par table par souci de fluidité)

**Certains plats peuvent être supprimés.
Merci de comprendre notre souci de fraîcheur et
dépendance des marchés.
Menus boissons non comprises. Viande origine France.**

Merci de signaler toute allergie.

VENTE A EMPORTER : - 10 %