

Makis de Saumon Bio, betteraves, vinaigrette d'agrumes

Salmon rolls with beets and citrus vinegar

15 €

Ceviche de St-Jacques aux truffes, huile d'olive de Provence et yuzu

Marinated Scallops with truffles, olive oil and yuzu citrus

25 €

(+6 € au menu)

Velouté de butternut terre et mer Langoustines et Foie gras

Mashed butternut with Dublin Bay Prawns and Duck Liver

19 €

Mon Foie gras de canard au marc de champagne, chutney aux épices

Home made Duck liver terrine with marc de champagne

19 €

Escalope de Foie gras chaud aux truffes et crème de butternut

Hot Duck Liver with truffles and butternut

29 €

(+10 € au menu)

Picanha de Veau tandoori, jus au ratafia

Vealcut cooked with local alcool sauce

24 €

Le poisson du jour aux lentillons de Champagne et coppa

Today's fish with local lentils and coppa crisp

24 €

Poire de Boeuf Angus, écrasé de pommes de terre aux truffes

Beef Angus with mashed potatoes and truffes

29 €

Noix de St-Jacques, Risotto, crème de crustacés et tuile de parmesan

Risotto with Scallops, shellfish cream and parmeggiano tuile

29 €

Cassolette de Ris de Veau croustillant, sauce au champagne

Braised Calf's sweetbread with champagne sauce

34€

(+12€ au menu)

Vente à emporter : - 10% sur la carte.

Certains plats peuvent être supprimés.

Merci de comprendre notre soin de fraîcheur et notre dépendance des marchés.

Menus boissons non comprises. Viande origine France.

Merci de signaler toute allergie à la commande.

Formule Saveurs

SAUF LE SAMEDI SOIR et DIMANCHE

Mise en bouche + plat + entrée OU dessert	24 € le midi
Mise en bouche + entrée + plat + dessert	29€ le midi
Makis de Saumon Bio OU entrée du jour	34€ le soir sauf WE
Picanha de Veau OU Poisson du jour	
Crème brûlée OU Tiramisù Daniel	

MENU GOURMAND

Mise en bouche + entrée + plat + dessert 42€

Mon Foie gras au marc de champagne **ou**
 Velouté de butternut Langoustines et Foie gras **ou**
 Entrée à la carte avec suppl.

Poire de Boeuf Angus, purée aux truffes **ou**
 Risotto de St-Jacques, crème de crustacés **ou**
 Plat à la carte avec suppl.

Fromage **ou** Dessert à la carte

D E S S E R T S

L'assiette de fromages de chez Pouillot	13€
<i>Cheese plate</i>	
Ma crème brûlée à la vanille des Îles Bourbon	12€
<i>Crème brûlée vanilla</i>	
Mon Tiramisù aux fruits, biscuits roses à la prunelle de Troyes	14€
<i>Daniel's tiramisù with fruits and local biscuits with prunelle de Troyes</i>	
Mon tout chocolat « Cluizel » chaud et fondant	14€
<i>Hot Chocolate cake</i>	
« Tatin » de pommes caramélisées sur biscuit noisettes	14€
<i>Nuts cake with candied apples</i>	
