

Poissons

Le poisson du marché, petits légumes du moment, beurre blanc	35.00
Poêlées de st-jacques aux champignons sauvages, ail et persil	30.00
Tournedos de dos de cabillaud rôti au lard, haricots Tarbet, jus de viande et rouelles d'oignons frits	28.00

Viandes

Feuilleté de ris de veau aux morilles et vin jaune du Jura	30.00
Filet de cannette rôti, fruits du moment, jus réduit au miel de thym et son gratin	28.00
Andouillette de TROYES grillée « 5A » sauce Chaource, et toasts gratinés	25.00
Filet de Charolais façon Rossini escalope de foie gras poêlée	35.00
Filet de Charolais aux morilles	35.00
Assiette de fromages affinés	10.00
Faisselle de fromage blanc sucre ou herbes	8.00

Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques(5A)

Desserts maison

Crème brûlée au safran de Dolancourt (Aube)	13.00
Moelleux de chocolat, caramel au beurre salé, glace vanille	13.00
Millefeuille framboises, crème légère et son coulis	13.00
Baba aux fraises, rhum ambré, chantilly vanille Bourbon	13.00
Soufflé williamine Morand	16.00

Tous nos plats sont « fait maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les glaces