



Entrée + plat + fromage ou dessert 48€

Le foie gras de canard maison , pain d'épices , confiture de clémentine

20€

Les gambas décortiquées façon thaï et étuvé de courgettes

20€

Les noix de St.Jacques sauce au safran de l'Aube , risotto et petits légumes confits

29€

Tournedos de magret de canard poêlé aux pleurotes , garniture de légumes

29€

Les rognons de veau à la moutarde , petits légumes et tagliatelles

29€

Le moelleux chocolat, crème à la pistache

12€

Café ou thé gourmand (assortiment des desserts à la carte)

12€

LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

SUGGESTIONS

*(*uniquement à la carte ou supplément de 10€ dans les menus)*

Le coeur de ris de veau braisé aux morilles

légumes confits et épinards frais

35€*

L'andouillette 5A snackée à la crème de

chaource et petits légumes confits

24€

Prix nets en euros et service compris

Dans le souci de travailler les produits frais, veuillez nous excuser pour d'éventuelles ruptures