

CARTE

A EMPORTER

A partager

**Assortiment de charcuteries fines et fromages locaux
(Jésus du pays Basque, filet mignon de porc séché et poivré,
faux-filet de boeuf séché et fumé,
tapenade de chorizo de Aldudes),
tomme fumée et mozzarella séchée de l'Aube**
20€

Entrées

**Potimarron rôti, crème acidulée,
tomme de l'Aube fumée et noisettes torréfiées**
8€

**Velouté de champignons de Cussangy,
Saint-Jacques snackées et mousse de champagne**
10€

8 rue Georges Clémenceau, 10270 LUSIGNY SUR BARSE

03 25 46 58 75

CARTE

A EMPORTER

Plats

Dos de cabillaud cuit à basse température, risotto crémeux au safran de l'Aube et crème de chorizo (possible sans chorizo)
22€

Poitrine de porc confite au miel de l'Aube, déclinaison de carottes et jus corsé
20€

Burger à l'effiloché de porc fumé, chaource, oignons rouges confits
18€

Noisette de râble de lapin, mousseline de pommes de terre, jeunes carottes et crème de champignons du moment
20€

Desserts

Pavlova aux fruits exotiques
8€

**Pot de glace de la ferme de Champ-Sur-Barse
(Caramel fleur de sel et coulis de caramel
ou yaourt fermier et confiture de framboises)**
10€

8 rue Georges Clémenceau, 10270 LUSIGNY SUR BARSE

03 25 46 58 75