



## Menu à 48€

Petite assiette d'attente



Terrine de foie gras de canard mariné Armagnac figues en gelée,  
toasts briochés (5 € supp)

Ou

Œuf cocotte aux girolles, chiffonnade de Serrano, Toasts baguettes

Ou

Saumon mariné et St-jacques à l'aneth, tartare de granny smith et avocat, perle de Kalamansi

Ou

La douzaine d'escargots de Bourgogne



Filet de cannette rôti, fruits du moment caramélisés, jus réduit au miel de thym et son gratin.

Ou

Tournedos de dos de cabillaud rôti au lard, haricots Tarbais, jus de viande et rouelles d'oignons frits.

Ou

Andouillette de Troyes «AAAAA» sauce Chaource, toasts gratinés.



Crème brûlée au safran de Dolancourt (Aube)

Ou

Moelleux de chocolat, glace vanille, caramel au beurre salé

Ou

Millefeuille framboises, crème légère vanille Bourbon et son coulis.

Ou

Baba aux fraises, rhum ambré, chantilly et glace vanille.



Mignardises

Soucieux de la qualité et de la fraîcheur de nos produits, certains plats peuvent varier en fonction du marché.