

Entrée + plat + fromage ou dessert 34€



La salade estivale : bouquet de salade parfumée à l'huile d'olive, noix, melon, jambon cru, tomates d'antan et burrata

13€

Le tartare de thon frais, avocats et légumes croquants aux senteurs de basilic

13€

Le pavé de rumsteak, crème de Langres ratatouille et écrasé de pommes de terre

21€

Le poisson du moment, beurre blanc risotto et étuvé de courgettes

21€

La crème brûlée à la prune de Troyes

8€

La coupe amarena : glace vanille, sorbet cerise, glace panna-cotta, cerise fruit et chantilly

8€

LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

Entrée + plat + fromage ou dessert 45€

Le foie gras de canard maison pain d'épices et confiture de
clémentines

18€

Les filets de rougets flambés au pastis et tapenade

18€

Les noix de St Jacques snackées, réduction de balsamique
épinards frais et risotto

25€

Le filet mignon de veau poêlé , crème de cèpes et écrasé de pommes
de terre

25€

Le sablé aux framboises et crémeux basilic citron

10€

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

10€

LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

SUGGESTIONS

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

Le coeur de ris de veau braisé aux morilles
écrasé de pommes de terre 30€*

L'andouillette 5A snacké à la crème de

Langres pommes de terre grenailles 22€

Prix nets en euros et service compris

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

Prix nets en euros et service compris

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

