



Formule traditionnelle : entrée plat et dessert : 38€

Tous les jours, midi et soir



Entrées :

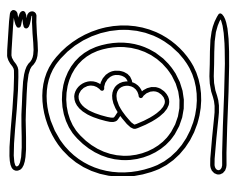
Poêlée de pétoncles et crème de poireaux
Camembert rôti, lardons et oignons confits
Véritable burrata crémeuse sur tartare de tomate
Velouté de morilles et œufs pochés

Plats :

Bavette d'ailou Black Angus, sauce échalote
Magret de canard grillé aux framboises
Andouillette de Troyes 5A et sa moutarde à l'ancienne
Burger, lard et ses frites maison
Risotto à la crème de truffe, champignons de Paris, sésame et parmesan
Tartare de boeuf au couteau et sa burratina
Brochette de poulet marinée
Pavé de saumon au crumble et aux fruits rouges

Desserts :

Brioche façon pain perdu, glace vanille, chantilly, coulis caramel beurre salé,
éclat de spéculoos
Tiramisu au café
Dame blanche (glace à la vanille et chocolat chaud)
Fondant au coeur coulant Nutella et crème anglaise vanille bourbon



Entrées :

- Poêlée de pétoncles et crème de poireaux 13
- Foie gras maison et son chutney de figue 17
- Camembert rôti, lardons et oignons confits 12
- Véritable burrata crémeuse sur tartare de tomate 11
- Raviolis à la crème de truffe et poudre de parmesan 12
- Velouté de morilles et œufs pochés 13
- Mille feuille de la mer (saumon fumé, crevettes, crabe, écrevisses et avocat) 16



Plats :

- Magret de canard grillé aux framboises (volaille française) 22
- Risotto à la crème de truffe, champignons de Paris, sésame et parmesan 20
- Château filet de boeuf, sauce foie gras (200g) 29
- Souris d'agneau caramélisée au thym et au miel, sauce sucrée (VOF) 29
- Faux-filet Angus Argentine (250g) 29
- Picanha de bœuf d'Argentine (250g) 28
- Picanha de bœuf d'Argentine XXL (450g) 45
- Filet de rumsteak au roquefort (200g) 23
- Côte de bœuf individuelle (400g) 32
- Tartare de boeuf au couteau et sa burratina 23
- Poulet jaune fermier, label rouge, rôti, mariné ail et herbes (volaille française) 20

Poissons

- Filet de bar en croûte, sauce chimichurri 23
- Pavé de saumon au crumble et aux fruits rouges 24
- Tartare de saumon mangue et purée d'avocat 23

Garniture maison

+2€ sgarniture supplémentaire

Frites maison
Purée maison
Gratin dauphinois à la crème de truffe
Tagliatelles aux morilles
Poêlé de légume maison
Salade maison

Sauce maison

+1€ sauce supplémentaire

Echalotte
Roquefort
Poivre
Foie gras
Chimichurri
Morille
Truffe



Desserts

- Belle profiterole, glace vanille ou chocolat 10
- Brioche façon pain perdu, glace vanille, chantilly, coulis caramel beurre salé, éclat de spéculoos 10
- Crème brûlée à la vanille bourbon 9
- Fondant au coeur coulant Nutella et crème anglaise vanille bourbon 9
- Tiramisu au café 10
- Café / Thé gourmand 11
- Pavlova aux fruits rouges et glace à la fraise bulgare 10

Coupes glacées

- Dame blanche (glace à la vanille et chocolat chaud) 9
- Colonel (sorbet citron vert et vodka ou limoncello) 10
- Coupe glacée 3 parfums 9
(Caramel beurre salé, vanille, cassis, fraise bulgare ou chocolat)