

Nos entrées

- Salade de chèvre chaud servitée 15,90€
- Tartare de Saumon, pomme verte, avocat 16,90€
- Tataki de Thon rouge 18,90€
- Foie gras maison de Canard 14,90€
- Ceviche de St Jacques, poireau, mangue 18,90€
- Tartare de Veau, asperges, sésame 18,90€
- Jambon ibérique, melon, Libette 16,90€

Nos planches à partager:

- Charcuterie 9€/pers
- Charcuterie et Fromage (mixte) 11,50€/pers
- Royale (mixte et Foie gras maison) 15€/pers

Nos plats d'anton:

- Cassolette de JUS de Veau aux morilles
- Andouillette de TROYES AAAAA et Sa Sauce

26€
25,90€

Nos Viandes bi-cuisson:

- Magret de canard et son jus réduit à la Niobelle
- Tentacule de Pouce
- Pluma de Porc Iberique
- Filet de Boeuf Terrie et Ner

29€
29,90€
28,90€
34,90€

Nos poissons:

- Truite entiere et son Risotto de Riz noir
- Daurade entiere et son Risotto de Riz noir

28€
32€

Nos entrecôtes: (Sauce OFFERTE)

- Black Angus (Irlandaise)
- LORRAINE
- ANGUS
- LIMOUSINE

250gr	400gr
37,90	58,90
31,90	47,90
33,90	50,90
30,90	46,90

Nos Sauces:

- Munster, poivree, Roquefort, moutarde à l'ancienne et Beurre Noire d'hotel à l'ail des ours

3€
=

Nos Menus enfants

- Burger dans ses galettes de pomme de terre + frites
- Steak haché + frites
- Fish and chips + frites

15€
15,00€

+ 1 glace impulsien ou
1 Boite au choix ou
une crêpe