

Menu du Moment

ENTRÉES

- Oeuf Poché, lentillons rosés de Champagne, crème de lard 10,00€
- Toast Chèvre, Miel Truffé, Endives, pommes, Noix et Magret Fumé 9,00€
- Hareng Fumé, Pommes de terre, Kalamansi 11,00€
- Escargots de Bourgogne, fondue de poireaux 12,00€

PLATS

- Burger d'éffiloché de Porc, Morbier, frites et salade 23,00€
- Parmentier de Volailles confites maison (Canard et Poulet)
salade verte 24,00€
- Choucroute de la Mer sauce Champagne
(Lieu Noir, Gambas, Saumon Fumé) 26,00€
- Risotto de Coquillettes, crème de Truffe Blanche
et Chiffonade de Jambon Blanc truffé 21,00€
- Souris d'Agneau à l'ail noir, Mogettes de Vendée et Carottes 27,00€

DESSERTS 9,00€

- Brownie Chocolat, Sorbet Orange Sanguine
- Gaufre Liégeoise, Poires Caramélisée, Sorbet Poire
- Riz au Lait, Mandarine
- Le Tout Café
(Choux, Crème Café, Chantilly Café, Coulis Cacao/ Café