

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)** 24,00€
salade verte
- **Choucroute de la Mer sauce Champagne** 26,00€
(Lieu Noir, Gambas, Saumon Fumé)
- **Risotto de Coquillettes, crème de Truffe Blanche** 21,00€
et Chiffonade de Jambon Blanc truffé
- **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)