

Chefs de cuisine
Frédéric Dupont et Benoît Legrand
Second de cuisine
Yohann Bernard
Chef de salle
Géraldine Fernbach
accompagnée par Jonathan, Neela et Margaux.

Les entrées *By Robin Bonhomme*

Les Sucettes de thon "Albacore" panées au sésame
tagliatelles de légumes, vinaigrette soja.
Tuna skewers just seared and breaded with sesam, soy vinaigrette.
19 €

Le velouté de champignons de Paris
jambon Serrano, croûtons et oignons frits.
Paris mushroom velouté with Serrano Ham, croûtons, fried onion.
12 €

L' œuf fermier **BIO** "cuit à 64°"
lentillons champenois, jambon de Reims, pomme paille
une sauce légère au ratafia.
*The farmer egg cooked at 64 °, local lentils, Reims ham
straw potatoes and ratafia sauce.*
15 €

La terrine de foie gras de canard Français, en strate de pain d'épices
mousseline de marrons d'Ardèche et pain grillé.
*Foie gras terrine in a layer of gingerbread
chestnut mousseline and toasted bread.*
25 €

Les escargots de "la ferme des grands crus" à Bouzy
au beurre d'herbes, moelleux à l'ail doux, noisettes torréfiées
émulsion potimarron à l'anis étoilé.
*Snails from "La ferme des Grands Crus à Bouzy", soft with sweetgarlic, roasted hazelnuts
pumpkin emulsion with star anise.*
23 €

Les *P*oissons

Selon arrivage : Le filet de poisson sauvage Breton
une sauce légère au fenouil et poivre de sechouan.

*Depending on availability: Roasted Breton fish fillet
with a light fennel and sichuan pepper sauce.*

36 €

Le saumon Label Rouge d' Ecosse, légèrement fumé "Au Saumon Champenois"
cuit vapeur à 100 ° C , une émulsion aux agrumes.

Lightly smoked Scottish Label Rouge salmon steamed at 100 ° , with a citrus emulsion .

26 €

Le filet de maigre de "l' Ile de Beauté" à la plancha
une sauce au sirop d' érable.

Grilled fillet of lean from the Isle de beauty, maple syrop sauce.

28 €

Les *g*arnitures By Yohann Bernard

1 au choix par plat

Sur une mousseline de petits pois, quelques légumes du moment à l' huile d' olive .

On a mousseline of peas, some seasonal vegetables in olive oil.

Le risotto "carnaroli" crémeux au grana padano.

Creamy parmesan cheese risotto.

Une déclinaison de carottes autour de la noix de coco.

A variation of carrots around coconut.

Garniture Supplémentaire : 6 €

Les **V**iandes

La côte de cochon de Champagne Ardenne
cuite à basse température et poêlée.

Un jus à la graine de moutarde "Clovis".

*Champagne Ardenne pork chop cookeed at low temperature an pan fried
A mustard seed jus.*

26 €

Le merlan de bœuf "Angus" à la plancha
une sauce au vin rouge.

Angus beef on the grill, with red wine sauce.

28 €

Le suprême de volaille contisé aux herbes et rôti
une émulsion vert pré.

*Chicken supreme cooked with herbs and roasted
green emulsion.*

22 €

"L' incontournable du Crypto"

La pomme de ris de veau Français, dorée au sautoir
jus de braisage au porto.

Sweetbraed roasted, braising juice with porto.

45 €

*Les **d**esserts* de notre Chef Pâtissier Thomas Chausson

Nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas
We advise you to order your dessert at the beginning of the meal

**** Dessert en l'honneur du 10 ° Anniversaire du classement de la "Champagne" à l'UNESCO***

**La crème brûlée 100 % pur noisette
100% pure hazelnut " creme brulee ".*

12 €

*Le carpaccio d'ananas " Avion", caramel au beurre salé
sorbet ananas.*

Pineapple carpaccio, salted butter caramel, pineapple sorbet.

11 €

*Une déclinaison autour du chocolat Dulcey et du cacao, riz soufflé
glace chocolat croquant.*

A Variation on Dulcey chocolate and cacao, puffed rice, crunchy chocolate ice cream.

14 €

*Les macarons à la vanille de Madagascar, ganache chocolat blanc
glace vanille*

Madagascar vanilla macarons, white chocolate ganache, vanilla ice cream.

13 €

*Les fines feuilles de meringue au citron vert, crémeux citron Kalamansi
un gel au citron Yusu, sorbet citron de Sicile.*

Thin line meringue leaves, kalamansi lemon cream, Yusu lemon gel, Sicile lemon sorbet.

14 €

Le café ou le thé avec quelques douceurs.

coffee or tea with some sweets.

12 €

Pour accompagner votre dessert, une sélection de vins au verre 8 cl

- | | |
|---|-----|
| • MA de Mas Amiel Maury Grenat vintage 2020 | 8 € |
| • MAYDIE Tannat vintage 2018 | 8 € |
| • Ratafia Domaine Geoffroy à Ay | 9 € |
| • Muscat de Rivesaltes domaine Poudereux 2022 | 7 € |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération