

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 *e*ntrées 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 €

La soupe glacée de melon aux épices douces
gressin au jambon de pays.
Chilled melon soup with mild spices, country ham breadsticks.
12 €

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

Une burrata fumée : gaspacho de tomates, perles de poivron
sablé au parmesan et glace à l'huile d'olive.
On a smoked burrata: tomato gazpacho, pepper pearls, parmesan shortbread, olive oil ice cream
14 €

Sur une royale d'asperges vertes : grosses crevettes marinées
pomelos, pickels d'oignons rouges, radis et roquette.
*On a green asparagus royale: marinated large prawns
grapefruit, pickels red onions, radishes and arugula.*
16 €

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 Viandes

La noix de gigot d' agneau fermier Label Rouge
cuite à basse température et rôtie
un jus à l'origan.

*Label Rouge farmhouse leg of lamb, cooked at low temperature and roasted
with oregano jus.*

30 €

Le merlan de bœuf "Angus" à la plancha
une sauce au poivre vert.

Angus beef on the grill, with green pepper sauce.

28 €

Le cœur de poitrine de veau confite et grillée
sauce barbecue "Maison".

Confit and grilled veal breast , with homemade barbecue sauce.

25 €

"L' incontournable du Crypto"

La pomme de ris de veau Français, dorée au sautoir
jus de braisage à la truffe d'été.

Sweetbraed roasted, braising juice with summer truffle.

45 €

Les desserts By 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

La crème brûlée au cassis.
Blackcurrant " creme brulee ".

11 €

Le carpaccio d'ananas " Avion", fruit de la passion
sorbet ananas.

Pineapple carpaccio, passion fruit, pineapple sorbet.

12 €

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

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

14 €

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

****La soupe glacée de pêches à la verveine, éclats de biscuits roses
sorbet pêche.***

Peach and verbena soup, pink biscuit shards, peach sorbet.

12 €

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