**MENU DE JANVIER**

**Entrées :**

Duo de Foie gras de canard français, un à l’eau de vie de cidre, l’autre au pain d’épices. Sup 8€

Duo of French Duck Foie Gras, one with the cider life water, the other gingerbread. Sup 8 €

 Ou

Salade de poissons marinés et fumés, vinaigrette de yuzu.

Marinated and smoked fishs salad, yuzu vinaigrette.

Ou

Cannelloni de saumon fumé et chair de tourteaux. Sup 6 €

Cannelloni of smoked salmon and meat of Tourteaux. Sup €6

 Ou

Pot-au-feu minute.

A minute Pot au feu.

**Plats :**

Poisson du moment, sauce Champagne.

Fish of the moment, Champagne sauce.

Ou

Noix de St Jacques poêlées et flambées au Vermouth « Noilly Prat ». Sup 12€

Pan-fried scallops, flamed with Noilly Prat vermouth. Sup 12€

Ou

Faux-Filet de bœuf charolais, sauce radis blanc façon Japonaise.

Charolais Beef Filet, white radish sauce in Japanese fashion.

ou

Râble de lapin à la Royale, truffes noires d’Ardenne et Foie gras de CHEZ TOSHI. Sup 16€

Rabbit Saddle with Ardenne’s black truffles and Foie gras at TOSHI's royal. Sup €16

Ou

Côtelette de porcelet et salade au lard.

Piglet Chop and bacon salad.

Ou

Rognon de veau poêlé, sauce au Porto rouge.

Pan-fried veal kidney, red porto sauce.

**Fromages :**

Sélection de 5 fromages de la région.

Selection of 5 cheeses from the region.

**Desserts :**

Biscuit de Reims, thé Maccha et pétales de pommes.

Reims Biscuit, Maccha tea and apples, citrus soup.

Ou

Entremet au chocolat noir et fruit de la passion.

Dark chocolate desserts and passion fruit.

Ou

Salade exotique mousse de mascarpone. Sup 3€

Exotic salad and mascarpone mousse.

Ou

Soupe d’agrumes coulis de chocolat chaud.

Citrus soup Hot chocolate coulis.

\*Toutes les viandes sont issues des élevages français. Bon Appétit !!!