

Menu à 42€

Petite assiette d'attente

Terrine de foie gras de canard mariné Armagnac figues en gelée,
toasts briochés 5€ de sup

Ou

Œuf cocotte aux girolles, chiffonnade de Serrano, petites baguettes

Ou

Saumon mariné et st-jacques à l'aneth, tatare de granny smith et
avocat, perle de Kalamansi

Filet de cannette rôti, fruits du moment, jus réduit au miel de thym
et son gratin

Ou

Tournedos de dos de cabillaud rôti au lard, haricots Tarbais,
jus de viande et rouelles d'oignons frits

Ou

Andouillette de Troyes « aaaaa » sauce Chaource, toasts gratinés

(desserts à commander en début de repas)

Crème brûlée au safran de Dolancourt (Aube)

Ou

Moelleux de chocolat, glace vanille, caramel au beurre salé

Ou

Millefeuille framboises, crème légère et son coulis

Ou

Baba aux fraises, rhum ambré, chantilly vanille Bourbon

Mignardises

Soucieux de la qualité et la fraîcheur de nos produits, certains plats peuvent varier
en fonction du marché