

NOTRE CARTE D'HIVER 2026

Salade d'hiver du marché à l'œuf poché, gnocchis poêlés et poitrine fumée. 12€

Salade de Haddock fumé “Bio” et pommes de terre Roseval vinaigrette moutardée 14€

Gratinée de Ravioles au reblochon fermier et poitrine fumée grillée. 28€

Les cuisses de grenouilles en persillade, frites, panaché de salade du marché. 29€

Filet de Saint-Pierre poêlé meunière, poireaux rôtis, beurre blanc à l'orange, pomme de terre vapeur 26€

*Andouillette de Troyes, grillée à la bordelaise, frites,
panaché de salade du marché 18€*

*Burger montagnard au bœuf, raclette au poivre et poitrine
fumée grillée, frites, panaché de salade du marché. 24€*

*Magret de canard rôti, au sel fumé d'Amérique, foie gras
poêlé, légumes de saison 30€*

*Gratiné de ris de veau aux morilles, flambé au cognac, jus
réduit à la crème. 30€*

*Tournedos de bœuf rôti aux morilles “Extra “, jus réduit,
légumes de saison du marché. 38€*

Nos desserts

Baba au Rhum et minestrone de fruits frais, chantilly maison 8€

Tarte pâtissière crème de marron “Faugier”, marrons glacés bio, glace vanille 9€

Fondant au chocolat “cœur coulant,” glace vanille, chantilly 10€

Tarte au citron meringuée, crème anglaise, sorbet framboise 9€

Mousse Grillotine au chocolat, cerise Amarena 8€

Profiteroles “Maison” à la vanille, chocolat chaud, chantilly 10€

Faisselle nature, crème ou coulis. 5€