

## **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€*