

·LA CARTE·

·LES ENTRÉES·

- LE JAMBON DE REIMS, LENTILLONS DE CHAMPAGNE VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE ET HUILE DE NOIX 14€
- LE SAUMON MI-FUMÉ MI-CUIT, BRUNOISE DE CÉLERI, CRÈME DE BALSAMIQUE 15€
- LES ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS 15€
- LES SAINT-JACQUES POÊLÉES AU BEURRE VANILLÉ ET SALICORNE 20€

·LES PLATS·

- LES RIS DE VEAU, CHOU CONFIT, SAUCE BOURGUIGNONNE 33€
- LE FILET DE CANETTE, BUTTERNUT ET POMME GOLDEN, SAUCE RATAFIA 22€
- LA NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE, JUS DE VIANDE 22€
- LE FILET DE SANDRE, JEUNES POIREAUX ET CHAMPIGNONS DE PARIS, SAUCE CHAMPAGNE ET RÉDUCTION DE BOUZY ROUGE 22€

·LES DESSERTS· À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

- LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS 12€
- LA TARTE FINE AUX POIRES CARAMÉLISÉES, CRÉMEUX DULCEY ET CARAMEL 12€
- LE MILLEFEUILLE DE GAVOTTES, MOUSSE CHOCOLAT ET SON COULIS 12€
- LA CRÈME BRÛLÉE AU GRAND MARNIER, SORBET ORANGE SANGUINE 12€

TOUTE PLACE ASSISE OBLIGE À PRENDRE MINIMUM UN PLAT À LA CARTE

POUR TOUTE PERSONNE AYANT UN RÉGIME SPÉCIAL OU INTOLÉRENCE OU ALLERGIE ALIMENTAIRE,

VEUILLEZ CONSULTER NOTRE ÉQUIPE.

TOUTS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS, PRODUCTEURS ET COLLABORATEURS LOCAUX.

PRIX NET ET SERVICES COMPRIS.

ORIGINE VIANDE – BŒUF ET VEAU : BELGIQUE – COCHON ET CANETTE : France