

**Nos mets GOURMANDS favorisent le goût, la qualité et la fraîcheur des produits**

LES ENTREES

- \*Bonbons de chaource et pétales de magret de canard fumé maison 14 €
- \*Escabèche de calamars à la provençale, salade folle aux betteraves et aioli safrané 14 €
- \*Carpaccio de Pied de cochon et de tête de Veau, sauce gribiche 14 €

LES PLATS

- \*Mitonné de joues de porc confites et son parmentier de pommes de terre 16 €
- \*Désossé de Caille de chez Taupin, jus court parfumé à la badiane 17 €
- \*Le Poisson du jour, crème de champagne infusée à la fève de tonka 17 €

LES DESSERTS

- \* Duo de fromages de la région et son mesclun 8 €
- \* Fine tarte aux pommes cuite minute et sa glace maison 8 €
- \* La fameuse crème brûlée aux paillettes de vanille bourbon 8 €
- \* Craquant chocolaté comme une forêt noire aux griottines de Fougerolles 8 €

**Nos mets DEGUSTATION basés sur des produits nobles pour les fins gourmets désireux d'émoustiller leurs papilles**

NOS ENTREES :

- \* Foie gras au marc de champagne accompagné de mon savoureux Chutney 19 €
- \* Escalope de Foie gras chaud sur galette de socca aux mangues façon tatin 24 €
- \* Raviole de Homard et sa crème de crustacés au champagne 19 €
- \* Salpicon de noix de St-jacques marinées, crème acidulée aux langues d'oursin 18 €
- \* Dégustation gourmande du chef (mini entrées aux saveurs océanes et foie gras de canard) 19 €

## NOS PLATS de terroir et d'ailleurs :

### Côté Terre :

- \* Tian d'andouillette 5A de chez Lemelle, jus au chaource 17 €
- \* Cocotte de Ris de Veau braisé, jus crémeux au champagne 28 €
- \* Désossé de Pigeonneau d'Onjon aux deux cuissons, jus au cubebe 26 €
- \* Filet de Bœuf au foie gras chaud, morilles et pommes de terre Anna 28 €
- \* Une belle côte de bœuf Angus (pour 2) juste grillée, jus à l'estragon 60 €
- \* TARTARE de Filet de Bœuf coupé au couteau, frites minute 28 €

### Côté Mer :

- \* Filet de Turbot en paillason de pommes de terre, crème de crustacés 28 €
- \* Noix de st Jacques, risotto au champagne, tuile de parmesan 26 €
- \* Un beau filet de Bar ou Daurade à la plancha en élixir de fève de Tonka 20 €

## LES DESSERTS

- \* Duo de fromages de la région et son mesclun 8 €
- \* La fameuse crème brûlée aux paillettes de vanille Bourbon 8 €
- \* Fine tarte tiède aux Pommes fondantes et sa glace maison 8 €
- \* Craquant chocolaté comme une forêt noire aux griottines de Fougerolles 10 €
- \* Carpaccio d'ananas et Fondant chaud au chocolat 1<sup>er</sup> cru bio Cluizel 10 €
- \* Soufflé chaud aux pruneaux et ratafia de champagne 12 €
- \* La Trilogie de mini desserts du chef 12 €

**MENU ENFANT**(plat garni + dessert) 12 €

MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE EN DEBUT DE REPAS