

La Carte,

Élaborée par Julien Lassere, Chef de Cuisine

Petit Prélude avant la suite...

Les Entrées

Le Panini de Saint Jacques aux truffes de la région de M. Collinet, Et Crème de Ratafia de Champagne aux truffes (selon arrivage)	23 €
La Terrine de Foie gras de Canard mi cuit, chutney du moment et ses toasts	21 €
L'Œuf parfait, légumes confits au jus de veau, fondant de foie gras, émulsion panais fumé, Et noix de jambon fumée de M. Lebon	17 €
Le médaillon de Pied de cochon de la Champenoise, endive braisée, Et salade d'endives, vinaigrette huile de truffe	17 €
La fricassée d'escargots aux pleurotes de Cussangy, textures d'ail et persil	17 €
Les 6 Huîtres fines de Claire n°3, de chez Videau, Ile d'Oléron, servies au naturel	17 €
Le Cappuccino de Potimarron, Émulsion Café, mouillette gourmande	12.50 €
La Fleur de Pomme au Chaource, Glace Chaource et pickles de pommes	12.50 €
La Terrine du Chef au Chevreuil et Trompettes de la Mort, chutney Butternut, condiments	12.50 €
L'Entrée du Marché, du lundi au vendredi midi, hors jours fériés	12 €

Les Poissons

Les Saint Jacques snackées, en brochette de Citronnelle, autour de la Carotte	34 €
Le Filet de Dorade Sébaste snacké minute, autour du Potimarron	24 €
La Choucroute de la Mer, saumon fumé maison, lieu noir, crevettes et fruits de mer	19 €

Les Viandes & Volailles

Les Ris de Veau braisés aux Morilles, autour de la pomme de terre	36 €
La Pièce de Bœuf française du moment, snackée, jus d'un bourguignon, gratin dauphinois, purée fumée	23 €
Le Suprême de Poulet fermier français farci carotte et orange, sauce à l'orange, autour de la Carotte	21 €
Le Parmentier de Canard confit maison, jus de canard réduit	18 €
Le Bourguignon de Bœuf Salers de Mathieu Viardet, purée de pommes de terre fumée	18 €
Le Plat du Marché, du lundi au vendredi midi, hors jours fériés	17 €

! Merci de bien vouloir commander vos desserts en début de repas !

Taxes et Services Compris

Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture

Les Fromages - Cheeses

L'Assiette de Fromages de nos régions, chutney maison du moment <i>Assortment of 3 local Cheeses and its chutney</i>	10 €
Le Fromage blanc fermier de la famille Martin à Champ sur Barse, servi avec confiture locale & artisanale, ou miel de la région, ou fines herbes <i>Local Cottage cheese with local jam, or honey, or herbs and shallots</i>	8 €

Les Desserts - Desserts

La Saint Jacques en trompe l'œil , chocolat noir et caramel, nougatine <i>Dark Chocolate, caramel and nougatine, like a shell</i>	13 €
Le Potimarron et la noisette dans un dessert surprenant <i>Pumpkin and hazelnut in a surprising dessert</i>	13 €
La Gaufre Butternut , whisky de chez M. Barbe à Lusigny, Fève tonka <i>Butternut Waffle, local whisky, Tonka bean</i>	13 €
La Fraicheur de Mandarine , et poivre de Timut <i>Freshness of Mandarin and Timut Pepper</i>	11 €
La Pavlova Agrumes et Gingembre <i>Citrus and Ginger Pavlova</i>	11 €
Le Tiramisu revisité , chocolat et praliné <i>Revisited tiramisu, chocolate and praline</i>	11 €
Le Dessert du Marché , du lundi au vendredi midi, hors jours fériés <i>Dessert of the day, from Monday to Friday lunch, except non-working days</i>	11 €

Taxes et Services Compris

Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture