

La Carte,

Élaborée par Julien Lassere, Chef de Cuisine

Petit Prélude avant la suite...

Les Entrées

Le Melon, le Foie gras et la badiane <i>Melon, Ducke liver and star anise</i>	19€
L'Œuf parfait servi froid , textures de courgette, combava, Truite de Veuxhailles fumée maison <i>Poached cold perfect egg, with zucchini textures, kaffir lime, homemade smoked local trout</i>	17€
La Tartelette croustillante , Tomate, Mozzarella de chez Malice, pesto, sorbet tomate basilic <i>Crispy tartlet with tomato, local mozzarella, pesto, tomato basil sorbet</i>	17€
La Pastèque rôtie , textures de fromage frais de brebis de la ferme de Mme Targy à Landreville <i>Roasted watermelon with fresh ewe's cheese from Mrs Targy's Farm</i>	17€
Le Gaspacho de tomates , garnitures croquantes, sorbet Gaspacho <i>Tomato gazpacho with crunchy garnishes, gazpacho sorbet</i>	13€
Le Feuilleté de champignons de Cussangy au Chaource , salade croquante <i>Local mushrooms and Chaource puff pastry with a crispy salad</i>	13€
La Terrine du Chef à l'abricot , chutney abricot sauge, cornichons <i>Chef's apricot terrine, apricot and sage chutney, pickles</i>	13€
L'Entrée du Marché , du lundi au vendredi midi, hors jours fériés <i>Starter of the day, from Monday to Friday lunch, except non-working days</i>	12€

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

Taxes et Services Compris

Toutes nos viandes sont d'origine française

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

Les Poissons

- Le Melon rôti, la Langoustine**, autour des petits pois et menthe 30€
Roasted Melon, Langoustine, with peas and mint
- Le pavé d'Espadon mi-cuit**, vinaigrette Apérol, tian de légumes confits 25€
Half-cooked Swordfish fillet, Aperol vinaigrette, tian of candied vegetables
- Le Maquereau au four**, autour des petits pois et menthe 19€
Oven-baked Mackerel with peas and mint

Les Viandes & Volailles

- L'Entrecôte Charolaise (300g)**, jus de veau aux senteurs d'une béarnaise, garnitures gourmandes 32€
Charolais Rib Steak (300g), with a reduced veal jus infused with the aromas of bearnaise sauce and gourmet garnishes
- La Caille rôtie de Mme Taupin à Pel et Der**, melon, galette de légumes 32€
Roasted local quail, served with melon and a vegetable galette
- L'Agneau confit de M. Taupin à Pel et Der**, tomate confite, jus réduit, polenta, aubergine grillée 26€
Local lamb confit with slowly cooked tomatoes, reduced juice, polenta, grilled eggplant
- L'Andouillette 5A de la Champenoise**, sauce Chaource, gratin dauphinois 25€
Roasted Andouillette 5A from La Champenoise, Chaource sauce, potato gratin
- La Pièce de Bœuf du moment**, snackée, jus de veau réduit aux senteurs d'une béarnaise, Galette de légumes, brochette de pommes de terre confites 24€
French Beef of the moment, snacked, reduced veal juice like a bearnaise sauce, vegetables and roasted potatoes
- La Brochette de sot l'y laisse de dinde marinée**, sauce thaï, wok de légumes 19€
Sot l'y laisse marinated turkey skewer, thaï sauce, stir-fried vegetables
- Le Filet mignon de porc**, basse température, sauce cidre du Pays d'Othe, gratin dauphinois 19€
Low-temperature cooked pork tenderloin, local cider sauce, potato gratin
- Le Plat du Marché**, du lundi au vendredi midi, hors jours fériés 17€
Main course of the day, from Monday to Friday lunch, except non-working days

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

Taxes et Services Compris

*Toutes nos viandes sont d'origine française sauf le filet mignon de porc
Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture*

Les Fromages

L'Assiette de 3 Fromages de nos régions, chutney maison du moment **10€**
Assortment of 3 local Cheeses and its chutney

Le Fromage blanc fermier de la famille Martin à Champ sur Barse,
servi avec sucre, confiture locale & artisanale, miel de l'Aube, ou fines herbes **8€**
Local Cottage cheese with local jam, honey, or herbs and shallots

Les Desserts

Le Melon, dans un jeu de textures et de températures **13€**
Melon, in different textures and temperatures

Le Moscow Mule, (Bière gingembre, vodka, menthe, citron vert) dans un dessert rafraîchissant **13€**
Moscow Mule (ginger beer, vodka, mint, lime) in a refreshing dessert

Le Baba au Marc de Champagne de chez Moutard, crème épaisse d'Isigny à la vanille **13€**
Baba with Champagne Marc from Moutard, Isigny cream with vanilla

L'Abricot, le thé et le Chocolat blanc, dans un dessert gourmand **13€**
Apricot, tea and white chocolate in a gourmet dessert

Le Clafoutis au fruit du moment, et son sorbet **11€**
Seasonal fruit clafoutis and sorbet

Le Fondant au Chocolat noir de chez Weiss, glace vanille **11€**
Weiss dark chocolate fondant with vanilla ice cream

Le Dessert du Marché, du lundi au vendredi midi, hors jours fériés **11€**
Dessert of the day, from Monday to Friday lunch, except non-working days

Taxes et Services Compris

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