

La Carte,

Élaborée par Julien Lassere, Chef de Cuisine

Petit Prélude avant la suite...

Les Entrées

| | |
|---|---------|
| L'Asperge blanche de notre région, dans un jeu de textures et températures | 17 € |
| L'Œuf Parfait, autour de l'Asperge blanche de notre région | 17 € |
| L'Opéra de Truite de Veuxhailles fumée, Épinard et Fromage Frais de Champ sur Barse, Glace Épinard Yuzu | 17 € |
| La Tartelette croustillante de Petits Pois et Chorizo de Monsieur Lebon, glace et coulis Petit Pois | 17 € |
| Le Croque-Monsieur de la Mer, Soupe de Poissons, Émulsion Rouille | 12.50 € |
| Le Cromesquis de Chèvre d'Arrelles chaud, Salade croquante, pickles de Légumes et Oignon rouge | 12.50 € |
| La Terrine Campagnarde du Chef aux Foies de Volaille, condiments, chutney oignon | 12.50 € |
| L'Entrée du Marché, du lundi au vendredi midi, hors jours fériés | 12 € |

Les Poissons

| | |
|---|------|
| Le Filet de Lieu Jaune Côte Atlantique, snacké, Asperges confites aux herbes, Risotto d'Asperges | 29 € |
| Le Filet de Dorade Royale, sauce Velours de Sardine, Asperges confites aux herbes, Risotto d'Asperges | 24 € |
| Le Filet de Merlan de Bretagne, marbré aux Algues, Patate douce et Fèves, sauce Poisson Japonisante | 18 € |

Les Viandes & Volailles

| | |
|--|------|
| La Noix d'Entrecôte Angus d'Irlande, environ 220g, sauce Foie Gras, autour de la Pomme de Terre | 36 € |
| Le Merlan de Veau Français, cuit lentement au Foin d'Asperges, Asperges sautées au Beurre, sauce Morille | 26 € |
| Le Secreto de Porc Ibérique, farci aux Champignons de Cussangy, jus réduit, Textures de Petits Pois | 24 € |
| La Pièce de Bœuf française du moment, Snackée, jus de Veau réduit, Autour de la Pomme de Terre | 23 € |
| Le Suprême de Poulet Français farci aux Petits Pois, Textures de Petits Pois, Jus de Volaille | 17 € |
| La Véritable Andouillette de Troyes de La Champenoise, sauce Chaource, autour de la Pomme de Terre | 17 € |
| 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 10 €
Assortment of 3 local Cheeses
- Le Fromage blanc fermier de la famille Martin à Champ sur Barse, 8 €
servi avec confiture locale & artisanale, ou miel de la région, ou fines herbes
Local Cottage cheese with local jam, or honey, or herbs and shallots

Les Desserts - Desserts

- Le Macaron aux Asperges Confites au Cidre du Pays d'Othe**, Chocolat blanc et Glace Asperge 13 €
Macarron with confit Asparagus in local Cider, White Chocolate and Asparagus Ice Cream
- La Fraise, la Rhubarbe et la Fleur de Sureau**, dans un dessert de saison 13 €
Strawberry, Rhubarb and Elderflower in a seasonal dessert
- Le Citron**, biscuit génois citron confit, mousse Yuzu, meringue citron, sorbet gingembre miel citron 13 €
Lemon, Genoa biscuit with confit lemon, yuzu mousse, lemon meringue, Ginger, Honey and Lemon Sorbet
- La Poire**, confite au Coteaux Champenois rouge et Cassis, Sorbet jus de Cuisson, Mousse Vanille 13 €
Pear, Confit with local Red wine and Blackcurrant, Drippings Sorbet, Vanilla Mousse
- Le Flan Chocolat**, dans l'esprit d'un Pâté Croûte, Glace Chocolat et Mousse Vanille 11 €
Chocolate Flan, in the spirit of a Pâté Croûte, with Chocolate Ice Cream and Vanilla Mousse
- L'Ananas Confit**, à la Fraise et au Rhum blanc 11 €
Candied Pineapple with Strawberry and White Rum
- 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