



*Carpaccio de tomates d'antan au pesto et cromesquis à la mozzarella 9€*

*Terrine du chef et ses condiments 9€*

*Salade du moment 9€*

*Tataki de bœuf fumé mariné à la noix, salade coleslaw 15€*

*Fondant de foie gras et jambon Speck façon mille feuilles 16€*

*Tarte fine de saumon fumé, crème de Champs-sur-Barse au Magra Bendi 16€*

*Marbré de foie gras aux fruits rouges, chapelure de pain d'épices 23€*

*Salade de homard et noix de saint-jacques sauce bisque 23€*

*Filets de maquereau beurre blanc à la groseille 16€*

*Pavé de cabillaud braisé à la vanille et à l'anis 23€*

*Filets de sole aux pousses d'épinard, craquelin au citron 32€*

*Tournedos de volaille au Chaource 16€*

*Pied de porc pané en escabèche 16€*

*Bavette Angus, sauce au poivre fumé 23€*

*Parmentier de confit de canard au chèvre, jus réduit au thym 21€*

*Filet de bœuf sauce aux truffes de pays 34€*

*Andouillette de Troyes 5A grillée 24€*

*Mini churros à la fleur d'oranger, sauce chocolat 7€*

*Corne de fruits frais 8€*

*Trilogie de crèmes brûlées 7€*

*Cheesecake à la framboise 9€*

*Nougat glacé Au muesli et sirop d'érable 9€*

*Brownie au chocolat à la noix de macadamia, crème anglaise et glace 9€*

*Glaces, sorbets 7€*

*Assiette de fromages 8€*

*Prix nets*