

Velouté de haricots coco 9€
Coco bean velouté

Tartare de bœuf coupé au couteau 12€
Beef tartare cut with a knife

Pâté en croûte en gelée, au ris de veau et truffes maison 16€
Homemade pâté en croûte en gelée with sweetbreads and truffles

Truite de l'Aube en gravelax, fruit du dragon, panna cotta au wasabi 15€
Local trout in gravelax, dragon fruit, panna cotta with wasabi

Terrine de foie gras de canard maison, brioche aux raisins 23€
Homemade duck foie gras terrine, brioche with raisins

Salade de noix de pétoncles aux agrumes 23€
Scallop salad with citrus fruits

Souris d'agneau confite, écrasé de pommes de terre aux herbes 19€
Braised lamb shank, mashed potatoes with herbs

Andouillette de Troyes au Champagne 19€
Andouillette (pork chittlings sausage) from Troyes in a Champagne sauce

Civet de chevreuil, poire pochée, purée de céleri, airelles 24€
Civet of deer, poached pear, celery puree, cranberries

Aile de raie à la Grenobloise, pommes vapeur 24€
Ray wing à la Grenobloise, steamed potatoes

Pavé de saumon Bomlo à l'oseille, déclinaison de navets 28€
Bomlo salmon steak with sorrel, declination of turnips

Filet de bœuf façon Rossini, pousses d'épinards, pommes grenailles 34€
Fillet of beef Rossini, spinach shoots, baby potatoes

Baba rhum 8€
Baba rum

Moelleux au chocolat, cœur coulant 9€
Soft centred chocolate lava cake

Banoffee 8€
Banoffee pie

Mille feuilles au praliné, noisettes caramélisées 9€
Praline pastry slice, caramelized hazelnuts

Soufflée glacée à la prune de Troyes 9€
Prunelle de Troyes icecream soufflée

Glaces, sorbets 7€
Ice cream, sorbets

Croustillant de Chaource au bacon et romarin 8€
Chaource with bacon and rosemary crunch

Assiette de fromages 8€
Cheese plate

Prix nets