

Pâté en croûte au chevreuil maison 13€

Nougat de Champs sur Barse, coings rôtis 13€

Tarte fine d'esturgeon fumé 22€

Briochette aux escargots de Bourgogne au coteau champenois rouge 18€

6 huîtres fine de clair et caviar bio de la maison De Neuvic 23€

Consommé de volaille truffé en croûte feuilleté (20 minutes) 18€

Pavé d'esturgeon rôti, lentilles vertes et petit épautre 19€

Pavé de saumon Bömlö, poêlée d'artichauts violets 24€

Risotto au vert et ses noix de St. Jacques 32€

Risotto végétarien 17€

Carbonnade de bœuf à la flamande à la bière Bulles de Paradis d'Arsonval 19€

Caille farcie, raisins, panais et choux de Bruxelles 22€

Carré d'agneau et son jus réduit, céleri, potimarron et socca 32€

Sur réservation Bar en croûte de sel pour 2 personnes 52€

Assiette de fromages 8€

Poire pochée au vin rouge, glace vanille 9€

Sticky toffee pudding 10€

Moelleux au chocolat cœur coulant 10€

New york cheesecake 9€

Carrot cake, salade d'oranges aux épices 10€

Glaces, sorbets 7€

*Prix nets*