



Gaspacho et Tourteaux 13€

Gaspacho and crab

Pâté en croûte maison 13€

Homemade pâté en croute

Mosaïque de légumes, crème de condiments (fromage blanc, moutarde Düsseldorf) 17€

Mosaic of vegetables, cream of condiments (cottage cheese, Düsseldorf mustard)

Tartare de Bœuf au couteau 17€

Hand cut beef tartare

Foie gras de canard maison, gelée au ratafia de champagne 23€

Homemade duck foie gras, champagne ratafia jelly

Mi-Cuit de Thon rouge, Sablé Parmesan et Cubes de Tomates 23€

Mi-Cuit Bluefin Tuna, Parmesan Shortbread and Tomato Cubes

Navarin Printanier 19€

Spring Navarin

Tranche d'Espadon, Artichauts violets, sauce vierge 19€

Slice of Swordfish, Purple Artichokes, virgin sauce

Magret de Canard, Cassis, PakChoï et Frites de Panisse 25€

Duck Breast, Blackcurrant, PakChoï and Panisse Fries

Pavé de Truite de Veuxhaules, Tatin de légumes, jus d'une ratatouille 24€

Veuxhaules Trout Steak, Vegetable Tatin, Ratatouille Juice

Option végétarienne : Risotto comme une Paella 16€

Vegetarian option: Risotto like a Paella

Côte de Veau comme une blanquette, Fenouil, Chou Kale frit 34€

Sautéed Veal Chop, like une blanquette, Fennel, Fried Kale

Papillote de Cabillaud, Herbes Potagères, Jeunes légumes et Bouillon aromatique 34€

Cod Papillote, Vegetable Herbs, Young Vegetables and Aromatic Broth

Tartelette Fraise-Pistache* 10€

Strawberry-Pistachio Tartlet

Macaron Exotique, Sorbet passion* et Pralines Roses 10€

Exotic Macaron, Passion Sorbet and Pink Pralines

Baba à la Prunelle de Troyes 12€

Baba with Prunelle de Troyes

La Tranche de Pastèque... Sorbet Mojito* 10€

The Watermelon Slice...Mojito Sorbet

Tarte Chocolat, Glace fèves de Tonka* 12€

Chocolate Tart, Tonka Bean Ice Cream

Assortiment de fromages de nos régions 8 €

Plate of cheeses from our regions

Coupe de glaces, sorbets 8 €

Ice creams, sorbets