

LA CARTE

(Servi du lundi soir au dimanche midi)

LES ENTREES

<i>Taboulé de légumes, Saint Jacques et Gambas grillés</i>	23€
<i>Foie gras frais de canard, chutney d'oranges</i>	19€
<i>Gaspacho de tomate et langoustines, crème légère au basilic</i>	20€
<i>Tempura de grenouilles, mousseline de gingembre</i>	26€

LES POISSONS

<i>Brochette de thon au chorizo, beurre citronné</i>	23€
<i>Saisie de filet de sole au champagne, risotto morilles</i>	26€
<i>Crumble de saumon, sabayon à la rhubarbe</i>	19€

LES VIANDES

<i>Filet de bœuf flambé à la Prunelle de Troyes</i>	24€
<i>Carré d'agneau de l'aube, tian de légumes, jus de ratatouille</i>	26€
<i>Andouillette 5A au beurre de Chaource</i>	19€

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES 8.50€

CHARIOT DE DESSERTS MAISON 8.50€

« Thierry GRANDCLAUDE »
Chef de cuisine