



MENU DU JOUR 19,00 €

Formule Plateau-repas à emporter (Froid ou Chaud) à 14,00 €
sans boisson mais pain et couverts bois inclus

¼ de vin ou 1/2 Vals, et café offert.

Entrée du Jour,

~~~~~

Plat chaud du moment accompagné de son légume,

~~~~~

Faisselle de Burdigues ou Trilogie de Fromages secs,
(Supplément de 3,50 €)

~~~~~

Dessert du Jour.

Menu servi uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés.

## **SUGGESTION DU CHEF 30,00 €**

**A emporter : 21,00 € Entrée, Plat principal et Dessert,**

Entrée du moment,

~~~~~

Plat principal accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~

Faisselle de Burdigues ou Trilogie de Fromages secs,  
(Supplément de 3,50 €)

~~~~~

Dessert de notre Pâtissier.

MENU CHERUBIN

(Réservé aux enfants de moins de douze ans)

15,00 € Entrée, Plat chaud et dessert (à emporter 11,00 €)
12,00 € Plat chaud avec Entrée ou dessert (à emporter 9,00 €)

Assiette de charcuterie ou Salade de Chèvre chaud en feuille de brick,

~~~~~

Pavé de Saumon doré au beurre ou Steak Haché du Boucher VBF,

~~~~~

accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~

Coupe de glaces et sorbets ou Entremet au Chocolat Valrhona.

## **Menu Sensation et Gourmet**

**42,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,**

**54,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Coup du milieu, Viande, Fromage et Dessert,**

**\* Nos plats à la carte...**

Mise en bouche pour mettre en appétit.

~~~~~

Boudin noir à l'ancienne servi avec sa fricassée de pomme golden,
salade verte et gressins au sésame. ***19,00 €**

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard Français Domaine de Lanvaux mi-cuit maison,
Chutney mangue et passion, fines tranches de magrets fumés (*Supplément au menu de 3,00 €*). ***22,00 €**

Ou

Notre touche Végétarienne :

Chèvre chaud de la Chèvre Blanche pris en feuille de brick sur un coussin de salade,
tomates cerises au pesto et pignons de pins torréfiés. ***18,00 €**

~~~~~

Gratinée de Fruits de mer (calamar, moules, colin et crevettes) au vin blanc  
accompagnée de sa timbale de riz Basmati. **\*20,00 €**

*Ou*

Pavé de Saumon rôti à l'unilatérale sur une embeurrée d'épinards,  
sauce beurre blanc montée au champagne et fleuron feuilleté. **\*22,00 €**

~~~~~

Sorbet Citron accompagné de son Limoncello, ***6,00 €**

Ou

Sorbet Génépi servi avec sa liqueur de la distillerie Gauthier. ***6,00 €**

~~~~~

Véritable Andouillette de Troyes 5A, sauce crémée Moutarde à l'ancienne et vin blanc, **\*20,00 €**

*Ou*

Cuisse de Canard confite, sauce au Poivre Timut de Kathmandu. **\*22,00 €**

*Ou*

Pavé de Filet de Bœuf VBF de la maison Rousson, accompagné de sa Sauce Béarnaise,  
(*Supplément au menu de 4,00 €*). **\*26,00 €**

*Toutes nos Viandes sont proposés avec leur trilogie de légumes :*

*Ecrasée de Pomme de Terre, Fine mousse de légumes et Poêlée de Salsifis persillade.*

~~~~~

Faisselle de Burdignes à la crème ou au coulis de framboises. ***4,50 €**

Ou

Notre sélection de 5 fromages affinés des 4 Fermes et de la Chèvre Blanche. ***6,50 €**

~~~~~

Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature). **\*8,50 €**

*Ou*

Brioche façon Pain Perdu, sa crème anglaise à la Vanille Norohy et sa boule de glace. **\*8,50 €**

**A emporter :**

**30,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,**

**38,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,**

**18,00 € : Mise en bouche, Poisson ou Viande.**

**Menu proposé du 28 Février au 23 Avril 2026**