



MENU DU JOUR

**A emporter : 14,00 € Formule Plateau-repas (Froid ou Chaud),
pain et couverts bois inclus**

Entrée du Jour,

~~~~~

Plat chaud du moment accompagné de son légume,

~~~~~

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

~~~~~

Dessert du Jour.

Menu à emporter tous les jours, midi et soir.

## **SUGGESTION DU CHEF**

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

Entrée du moment,

~~~~~

Plat principal accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~

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

~~~~~

Dessert de notre Pâtissier.

MENU CHERUBIN

(Réservé aux enfants de moins de douze ans)

A emporter 11,00 € : Entrée, Plat chaud et dessert

A emporter 9,00 € : Plat chaud avec Entrée ou dessert

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**

### 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.

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.

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 €*).

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.

~~~~~

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

*Ou*

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

~~~~~

Véritable Andouillette de Troyes 5A, sauce crémée Moutarde à l'ancienne et vin blanc,

Ou

Cuisse de Canard confite, sauce au Poivre Timut de Kathmandu.

Ou

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

Toutes nos Viandes sont proposés avec leur trilogie de légumes :

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

~~~~~

Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature).

*Ou*

Brioche façon Pain Perdu, sa crème anglaise à la Vanille Norohy et sa boule de glace.

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