

Menu plaisir

32 €

Chou farci aux escargots de Bourgogne et son beurre persillé
Cabbage stuffed with snails and parsley butter

Croustillant d'andouillette de Troyes AAAAA aux pommes
Troyes andouillette with quarter of apples in phylo pastry

Saumon mariné à la suédoise et salade d'hiver, sauce yaourt citronnée
Salmon gravad-lax with a yoghurt sauce salad

Salade de potiron croquant, magret de canard fumé et gésiers confits
Pumpkin salad, crispy smoked duck breast and gizzards

Potage de légumes d'hiver et croûtons à l'huile d'olive
Winter soup and crispy olive oil perfumed bread

Dos de cabillaud et son jus d'olive verte, fleurons à l'anchois
Back of Cod, green olives juice

Truite du Moulin en meunière
Meuniere style trout

Tournedos de magret de canard farci aux fruits secs, sauce au Magra Bendi
Steaklet of duck tournedos stuffed in dried fruits with Magra Bendi sauce

Pavé de rumsteck à la plancha, jus de veau à la tapenade
Rum steak « à la Plancha », veal juice with tapenade

Andouillette de Troyes AAAAA cuisinée au vin de Coiffy, quenelle de duxelles « chaourcine »
Troyes andouillette AAAAA cooked in wine Coiffy, mushrooms with cheese

Dessert à la carte (à commander en début de service)
(To be ordered at the beginning of the meal)

Menu gourmet

45 €

Marbré de lapin aux morilles, bouquet de doucette en vinaigrette
Mottled rabbit with morels bunch, doucette in vinaigrette

Fricassée de ris de veau et queues de gambas sur salade au pamplemousse
Sweetbreads fricassée and shrimps, roasted pumpkin salad and grapefruit

Terrine de foie gras mi cuit « maison », gelée de champagne rosé et pain d'épices de Dolancourt
Home made semi cooked foie gras, champagne aspic and gingerbread from Dolancourt

Noix de Saint-Jacques juste saisies, crémeux au safran et biseaux de poireaux glacés
Half cooked scallops, saffron creamy and leeks

Un classique, Chateaubriand de boeuf sauce périgourdine
Beef Chateaubriand, foie gras cream

Filet de bar sur peau et sa crème de champagne
Sea bass filet, champagne cream

Pigeon d'Onjon en deux cuissons, confit et poêlé, parfum fèves de Tonka
Pigeon of « Onjon » in two cookings, candied and fried, beans of Tonka flavour

Plateau de fromages de nos régions
Cheese platter

Papillote croustillante de « Champs sur Barse » affiné (à commander en début de service)
Ripened cheese « champ sur barse » in phyllo pastry (to be ordered at the beginning of the meal)

Dessert à la carte (à commander en début de service)
(To be ordered at the beginning of the meal)

La Carte du moment

Nos entrées Plaisir à 9,50€

Chou farci aux escargots de Bourgogne et son beurre persillé
Cabbage stuffed with snails and parsley butter

Croustillant d'andouillette de Troyes AAAAA aux pommes
Troyes andouillette with quarter of apple in phyllo pastry

Saumon mariné à la suédoise et salade d'hiver, sauce yaourt citronnée
Rolled salmon gravad-lax with a yoghurt sauce salad

Salade de potiron croquant, magret de canard fumé et gésiers confits
Pumpkin salad, crispy smoked duck breast and gizzards

Potage de légumes d'hiver et croûtons à l'huile d'olive
Winter soup and crispy olive oil perfumed bread

Nos entrées Gourmet à 15,00 €

Marbré de lapin aux morilles, bouquet de doucette en vinaigrette
Mottled rabbit with morels bunch, doucette in vinaigrette

Fricassée de ris de veau et queues de gambas sur salade au pamplemousse
Sweetbreads fricassée and shrimps, roasted pumpkin salad and grapefruit

Terrine de foie gras mi cuit « maison », gelée de champagne rosé et pain d'épices de Dolancourt
Home made semi cooked foie gras, champagne aspic and gingerbread from Dolancourt

Escalopes de foie gras de canard poêlées sur brioche, réduction de vinaigre balsamique
Warm escalope of foie gras with brioche, balsamic sauce (Supplément +4,00€)

Nos plats Plaisir à 17,50€

Dos de cabillaud et son jus d'olive verte, fleurons à l'anchois
Back of Cod, green olives juice

Truite du Moulin en meunière
Meuniere style trout

Tournedos de magret de canard farci aux fruits secs, sauce au Magra Bendi
Steaklet of duck tournedos stuffed in dried fruits with Magra Bendi sauce

Pavé de rumbsteak à la plancha, jus de veau à la tapenade
Rum steak « à la Plancha », veal juice with tapenade

Andouillette de Troyes AAAAAA cuisinée au vin de Coiffy, quenelle de duxelles « chaourcine »
Troyes andouillette AAAAAA cooked in wine Coiffy, dumpling duxelle chaourcine

Nos plats Gourmet à 22,50€

Noix de Saint-Jacques juste saisies, crémeux au safran et biseaux de poireaux glacés
Half cooked scallops, saffron creamy and leeks

Un classique, Chateaubriand de bœuf, sauce périgourdine
Beef Châteaubriand, foie gras cream

Pigeon d'Onjon en deux cuissons, confit et poêlé, parfum fèves de Tonka
Pigeon of « Onjon » in two cookings, candied and fried, beans of Tonka flavour

Filet de bar sur peau et sa crème de champagne
Sea bass filet, champagne cream

Nos fromages à 7€

Plateau de fromages de nos régions

Cheese platter

Papillote croustillante de « Champs sur Barse » affiné (à commander en début de service)

Ripened cheese « champ sur barse » in phyllo pastry (to be ordered at the beginning of the meal)

Nos desserts à 8€

Tarte fine aux poires, servie chaude, sauce chocolat

Pear tart, hot served and chocolate sauce

Pomme rôtie au caramel épicé

Roasted apple with spicy caramel

Cœur coulant au chocolat, glace chocolat et crème cacao

Chocolate cake semi cooked, chocolate ice cream

Crème brûlée au marc de champagne

Caramelized custard cream flavoured with Marc de Champagne

Ananas victoria braisé à la vanille bourbon

Vanillia roasted pineapple

Vacherin glacé aux fruits de la passion, cassis

Ice-cold « vacherin » with passion fruits and blackcurrant

Coupe colonel ou général

Lime sorbet drizzled with vodka or vanillia ice cream drizzled with whisky

Assortiments de glaces et sorbets

Ice cream and sorbets palette