

MENU du Marché 29 € à choisir dans le menu saveurs

(à déjeuner uniquement sauf dimanche et férié)

MENU SAVEURS 38 € (à dîner du lundi au vendredi hors férié)

Mise en bouche

Velouté Dubarry et oeuf bio de Chez Bérénice cuit à 62 °, queues d'asperges

Ou

Mon Pâté Croûte de Lapereau parfumé à la Prunelle de Troyes

Brochette de Caille de Pel et Der façon Tandoori, jus au Ratafia

Ou

Suggestion du jour

Pavlova aux fruits exotiques, glace piña colada - basilic

Ou

Ma Crème Brûlée à la vanille Bourbon

MENU DEGUSTATION 65 €

Mise en bouche

Mon Foie gras de canard au marc de Champagne et son chutney

Ou

Tataki de Thon Rouge aux sésames avec ma fameuse sauce Thai

Marmite du pêcheur, jus de crustacés au champagne

Ou

Ris de Veau braisés aux champignons, sauce au champagne

Ou

Pigeonneau désossé aux 2 cuissons, jus au Magra Bendi

Dessert à la carte à choisir à la commande

MENU GOURMAND 46 €

Mise en bouche

Sablé de lentilles aux Asperges et croustillant de Langoustine

Ou

Ceviche de St-Jacques marinées au yuzù sur marbré de poireaux

Ou

Mon Foie gras de canard au marc de Champagne et son chutney (suppl. 4 €)

Picanha de Veau, jus aux kumquat et combava, légumes sautés

Ou

La pêche du jour, crème de crustacés au safran de l'Aube

Dessert à la carte à choisir à la commande

Mes Fromages ou Desserts Maison

- ° Pavlova Mangue-Ananas, glace piña colada - basilic 13 €
Exotical fruits with meringue like a pavlova, piña colada and basil ice sorbet
- ° Gâteau chocolat - griottines - mascarpone à la prunelle de Troyes 13 €
Chocolate cake with cherries and mascarpone with local alcool
- ° Crème Brûlée à la vanille Bourbon Crème brûlée vanilla 12 €
- ° Sablé cacao à la fleur de sel aux Poires caramélisées, mousseline vanille 13 €
Cocoa toffee pie with candied pears, vanilla cream
- ° Assiette de 3 fromages sélection Pouillot 3 cheese plate 12 €

Certains plats peuvent être supprimés. Merci de comprendre notre souci de fraîcheur et dépendance des marchés.
Menus boissons non comprises. Viande origine France. Merci de signaler toute allergie.
VENTE A EMPORTER : - 10 %

A LA CARTE:

Mes Entrées

- ° **A Partager : assiette de tapas pour 2 pers.** 40 €
Mixed mini starters plate to share
- ° **Tataki de Thon Rouge aux sésames avec ma fameuse sauce Thai** 26 €
Red Tuna tataki with sesame seeds and Thai flavours
- ° **Velouté Dubarry aux asperges et oeuf bio de Chez Bérénice 62 °** 16 €
Boiled egg bio cooked with local asparagus cream
- ° **Mon Pâté Croûte de Lapereau parfumé à la Prunelle de Troyes** 16 €
Daniel's rabbit terrine pie cooked with local alcohol
- ° **Mon Foie gras de canard au marc de Champagne et chutney aux épices** 23 €
Home made Duck liver terrine made with local alcohol and chutney
- ° **Sablé de lentilles aux asperges et Croustillant de Langoustine** 22 €
Pancake made with chickpea cooked with asparagus and Crisp fried Dublin Bay Prawn
- ° **Marbré de Poireaux et carpaccio de St-Jacques marinées au yuzù** 22 €
Leeks terrine with Scallops ceviche marinated with yuzù and olive oil

Mes Plats

- ° **Brochette de Caille de Pel et Der façon Tandoori, jus au Ratafia** 26 €
Local Quail kebab cooked like a tandoori
- ° **Picanha de Veau, jus aux kumquat et combava, légumes sautés** 28 €
Veal picanha with kumquat and combava sauce and sauteed vegetable
- ° **La pêche du jour, crème de crustacés au safran de l'Aube** 29 €
Today's fish with shellfish and local saffron cream
- ° **Marmite du Pêcheur selon la pêche du jour, jus crustacés-champagne** 38€
Today's mixed fish platter with shellfish and champagne sauce
- ° **Mes Ris de Veau croustillants aux champignons, sauce au champagne** 38 €
Calf's sweetbread with champagne sauce and mushrooms
- ° **Désossé de Pigeonneau d'Onjon aux 2 cuissons, jus au Magra Bendi** 38 €
My famous young pigeon roasted without bone, local wine sauce