

Taboulé de perles de blé de Bragelonne aux asperges et vinaigrette d'agrumes 15 €
Salad with local wheat and asparagus, citrus vinegar

Ceviche de Daurade royale sur lit de fenouil confit et moutarde locale Bioster 18 €
Marinated seabream with candied fennel and local mustard sauce

Velouté d'asperges cru / cuit aux copeaux de Foie gras 18 €
Asparagus degustation with Duck liver pieces

Mon Foie gras de canard au marc de champagne, chutney aux épices 19 €
Home made Duck liver terrine with marc de champagne

Tataki de Thon rouge Teriyaki aux graines de sésame 20 €
Red tuna tataki with teriyaki sauce and sesam seeds (+3€ au menu)

Tian d'andouillette 5A, jus au ratafia 24 €
Local sausage made with tripes of pork with local alcohol sauce

Le poisson du jour façon brandade en aioli safrané 24 €
Today's fish brandade with mashed potatoes, garlic and saffron cream

Poire de Boeuf angus, jus court au poivre de verveine 29€
Beef Angus with Verdana pepper sauce (+3€ au menu)

Carré d'agneau de l'Aube rôti aux épices et sarriette du jardin 29 €
Local roasted Lamb with savory herb sauce

Désossé de Pigeonneau d'Onjon rôti aux 2 cuissons et légumes printanniers 36€
Braised Local young Pigeon without bone with fresh vegetable stew (+12€ au menu)

Noix de St-Jacques, Risotto de perles de blé locales au basilic 29 €
Local Wheat Risotto with Scallops, basil cream

Vente à emporter : - 10% sur la carte.

Certains plats peuvent être supprimés.

Merci de comprendre notre soin de fraîcheur et notre dépendance des marchés.

Menus boissons non comprises. Viande origine France.

Merci de signaler toute allergie à la commande.

Formule Saveurs

SAUF LE SAMEDI SOIR, DIMANCHE ET FÉRIÉS :

Amuse bouche + PLAT + Entrée OU Dessert : 25 € le midi

Amuse bouche + Entrée + Plat + Dessert : 29€ le midi / 34€ le soir

Ceviche de Dorade royale **OU** Taboulé de perles de blé dur et asperges

Brandade de Poisson selon marché **OU** Plat du jour

Crème brûlée **OU** Tiramisù Daniel's aux fraises

MENU GOURMAND

Amuse bouche + entrée + plat + dessert

44€

Mon Foie gras au marc de champagne **ou**

Velouté d'asperges cru/cuit et copeaux de Foie gras **ou**

Tataki de Thon rouge Teriyaki aux graines de sésame (+ 3€)

Carré d'agneau rôti aux épices et sarriette du jardin **ou**

Noix de St-Jacques, risotto de perles de blé dur au basilic **ou**

Plat à la carte avec supplément

Assiette de Fromage **ou** Tarte au citron revisitée **ou** Variation fraises-noisettes

D E S S E R T S

Variation autour de la fraise aux délices de l'écureuil

13€

Strawberry plate with nuts cake pieces

Ma crème brûlée à la vanille des Îles Bourbon

12€

Crème brûlée vanilla

Mon Tiramisù aux fraises, biscuits roses à la prunelle de Troyes

13€

Daniel's tiramisù with fruits and local biscuits with prunelle de Troyes

Mon tout chocolat « Cluizel » chaud et fondant

14€

Hot Chocolate cake

Ma Tarte au citron de Menton déstructurée aux notes d'agrumes

14€

Daniel's Lemon pie with citrus flavors

L'assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

13€

