

**FORMULE du Marché 36 €** Le soir hors week-endLe midi sauf dimanche: **25 €** (Entrée + Plat OU Plat + Dessert) ou **29 €** (menu complet)**Ma terrine de lapereau entrelardée façon grand-mère** / *Daniel's terrine*

Ou

**Petite salade maritime du jour** / *Today's fish salad***Suggestion du jour** / *Today's plate*

Ou

**L'andouillette 5A de Troyes à la moutarde Bioster** / *Local tripes sausage***Crème brûlée vanille des îles Bourbon**

(ou autre dessert + 3 €)

**MENU DEGUSTATION 45 €** (Entrée + Plat + Dessert)**Velouté de cèpes aux lentilles bio et pépites de Ris de Veau***Bio Lentils and mushrooms soup with calve's sweetbread pieces*

Ou

**Ceviche de St-Jacques marinées et truite fumée, céleri-fenouil***Marinated Scallops and smoked salmon trout with fennel and celery*

Ou

**Entrée signature à la carte signalée avec supplément °°****Le Gibier du moment, sauce au coteaux champenois***Today's wild game meat with local wine sauce*

Ou

**Noix de St-Jacques, risotto de perles, crème de crustacés au champagne***Scallops cooked with local pasta risotto and shellfish champagne cream*

Ou

**Plat signature à la carte signalé avec supplément °°****Dessert à la carte à choisir à la commande**

VENTE A EMPORTER : - 10 %

Certains plats peuvent être supprimés. Merci de comprendre notre souci de fraîcheur et notre dépendance des marchés. Menus boissons non comprises. Viande origine France. Merci de signaler toute allergie

A LA CARTE:Mes Entrées

- ° **Ma terrine du jour entrelardée façon grand-mère, chou rouge** 15 €  
*Home made terrine with bacon, red cabbage salad*
- ° **Velouté de cèpes et lentilles bio aux pépites de Ris de veau** 20 €  
*Lentils and mushrooms soup with calve's sweetbread pieces*
- ° **Ceviche de St-Jacques marinées et truite fumée, céleri-fenouil** 19 €  
*Marinated scallops with smoked salmon trout, celery and fennel*
- °° **Salade au Homard Breton et rougaille de Mangues** 32 €  
*Daniel's Lobster salad with mango slices* + 14 € menu
- °° **Tatakis de Thon rouge aux sésames et sauce teriyaki** 20 €  
*Red tuna tatakis with sesame and asian flavors* + 3 € menu

Mes Plats

- ° **Le gibier du moment, sauce au coteaux champenois** 29 €  
*Today's wild game meat with local wine sauce*
- ° **Noix de St-Jacques, risotto de perles, crème de crustacés au champagne** 29 €  
*Scallops « à la plancha », local pasta risotto, shellfish cream with champagne*
- ° **L'andouillette 5A de Troyes à la moutarde Bioster de St Thibaut** 28 €  
*Local sausage made of tripes of pork*
- ° **La viande du jour, jus court infusé au poivre verveine** 29 €  
*Today's meat with verdana spice sauce*
- °° **Ris de Veau braisé aux champignons, sauce au champagne** 36 €  
*Calf's sweetbread with champagne sauce and mushrooms* + 12 € menu
- °° **Désossé de Pigeonneau aux 2 cuissons, jus au ratafia** 36 €  
*Roast young pigeon without bone, local ratafia alcool sauce* + 12 € menu
- °° **Fettuccine de la ferme de Bragelogne au Homard Bleu** 42 €  
*Blue Lobster fricassee cooked with local bio pasta* + 25 € menu

Mes Desserts

- ° **Comme une Tatin de pommes, miel de forêt et prune de Troyes** 13 €  
*Like an apple « pie » cooked with honey and local alcool*
- ° **Tarte inversée Poire-chocolat aux épices, crème à la fleur d'oranger** 13 €  
*Pears and chocolate dessert with orange blossom cream*
- ° **Crème Brûlée à la vanille des îles Bourbon** 13 €
- ° **Assiette de fromages sélection Pouillot** 13 €