

## ENTREES

- ° **TERRINE DE LAPEREAU** 15 €  
Ma fameuse terrine de grand-mère entrelardée  
*Home made rabbit terrine*
- ° **FOIE GRAS** 26 €  
Ma terrine de foie gras de canard au Marc de Champagne  
*Home made Duck liver terrine made with local alcohol and Toasts*
- ° **Noix de ST- JACQUES** 22 €  
Mon carpaccio de St-Jacques marinées au yuzù et Truite fumée  
*Marinated Scallops and smoked trout with olive oil and citrus*
- ° **L'OEUF Parfait** 20 €  
Velouté Conti aux lentilles et oeuf bio de la ferme de Bérénice à 62°  
*Boiled egg cooked 62° with lentils cream*
- ° **POISSON DU JOUR** 20 €  
En Tartare et croquante de légumes  
*Today's fish marinated with olive oil like a tartare*
- ° **HOMARD BLEU** 39 €  
Salade de Homard Breton mariné, rougaille de Mangues  
*Salad of Blue Lobster (from Bretagne) marinated with mango*

## FROMAGE OU DESSERTS

- ° **LE CITRON**, façon sablé déstructuré avec meringue 13 €  
*Like a lemon pie with meringue*
- ° **LA POMME**, façon tatin à la prunelle de Troyes aux noisettes 13 €  
*Candied Apple pie with nuts and local alcohol*
- ° **Ma fameuse CREME BRULEE** à la vanille des îles Bourbon 13 €  
*Home made crème Brulée with La Réunion best Vanilla*
- ° **LE CHOCOLAT** façon Forêt Noire, praliné et mascarpone à la Prunelle 13 €  
*Chocolate cake with local liqueur cream in mascarpone and cherries*
- ° **FROMAGE** Assiette de 3 fromages 3 cheese plate 13 €

## PLATS

- ° **LE VEAU DES Plaines Champenoises** 29 €  
Quasi de Veau, écrasé de pommes de terre, jus à la moutarde Bioster  
*Roasted Tender Veal with local mustard sauce and mashed potatoes*
- ° **LE POISSON du JOUR** 29 € **OU**  
**LES NOIX de SAINT-JACQUES selon marée** 32 €  
Risotto de pâtes Bio de Bragelogne, crème de crustacés au Champagne  
*Today's fish fillet Or Scallops with local pasta risotto, shellfish cream with champagne*
- ° **FILET DE CANETTE** 28 €  
Emincé de Canette , jus au poivre de Verveine parfumé  
*Duckling fillet with Verdana pepper sauce*
- ° **RIS DE VEAU** 38 €  
Mes Ris de Veau croustillants aux champignons, sauce au champagne  
*Braised Calf's sweetbread with champagne sauce and mushrooms*
- ° **PIGEONNEAU** 38 €  
Désossé de Pigeonneau d'Onjon aux 2 cuissons, jus aux herbes du jardin  
*My famous young pigeon roasted without bone, local wine sauce with herbs*
- ° **HOMARD BLEU** 48 €  
Fricassée au choix: Bouillon façon Thaï ou crème de crustacés champagne  
*Blue Lobster (from Bretagne) fricassee: Thai sauce or Shellfish cream with champagne*

### MENU SAVEURS (du lundi au samedi midi)

**LE MIDI:** Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert : 28 € / Menu complet : 32 €  
**LE SOIR:** 38 €: Entrée + Plat + Dessert

Terrine du Jour entrelardée ou Tartare de Poisson  
Filet de Canette au poivre de verveine ou Velouté lentilles Oeuf 62°  
Tiramisù à la prunelle et aux pommes caramélisées

**MENU GOURMAND 46 €**

Mise en bouche

---

Velouté Conti aux lentilles et Oeuf bio de la ferme de Bérénice à 62°

Ou

Carpaccio de St Jacques marinées au yuzù et Truite fumée

Ou

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

Ou

Salade de Homard Breton mariné, rougaille de Mangues (suppl.18€)

---

Quasi de Veau Champenois, jus corsé à la moutarde Bioster, purée maison

Ou

Le Poisson ou les St-Jacques suivant criée, risotto de pâtes bio jus de crustacés au champagne

Ou

Fricassée de Homard Breton au choix: Thaï ou crustacés (suppl.25€)

Ou

Ris de Veau braisés aux champignons, sauce au champagne (suppl. 18€)

Ou

Pigeonneau désossé aux 2 cuissons, jus aux herbes du jardin (suppl. 18€)

---

Dessert à la carte à choisir à la commande

**(maxi 3 choix différents par table par souci de fluidité)**

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 %