

**FORMULE du MIDI** à choisir dans le menu Saveurs (sauf dimanche et férié)

**27 €** (Mise en bouche + Entrée + Plat OU Plat + Dessert)

**29 €** (Mise en bouche + Entrée + Plat+ Dessert)

**MENU SAVEURS 36 €** (hors samedi soir, dimanche et fériés)

Mise en bouche

---

Velouté Conti aux lentilles de Bercey et son oeuf bio cuit à 62 °

Ou

Ma terrine de lapereau entrelardée, salade de choux rouge, vinaigre de mûres

---

Ballotine de Pintade fermière au Champagne, zests d'agrumes

Ou

Suggestion du jour

---

Mon tiramisù aux fruits de saison, biscuits de Reims et Prunelle de Troyes

Ou

Ma fameuse Crème Brûlée à la vanille

**MENU DEGUSTATION 46 €**

Mise en bouche

---

Galette de Socca aux pétales de Saint-Jacques marinées, fondue de poireaux

Ou

Velouté Butternut gingembre, Crispies de Ris de Veau, chips de légumes

Ou

Mon Foie gras de canard au marc de Champagne et son toast (+ 4 €)

---

Filet de Canette caramélisée à l'orange, jus au Magra Bendi

Ou

Risotto de Saint-Jacques aux perles de Blé dur d'Elsa, crème de crustacés

Ou

**Plat signature de la carte avec supplément :**

Ris de Veau ou Pigeonneau (+ 14 €)

---

Dessert à la carte à choisir à la commande

**Mes Fromages ou Desserts à la carte**

- ° Pomme caramélisée à la Prunelle de Troyes façon Tatin 13 €  
*Like a Tatin pie with candied apple in local Prunelle Alcohol*
- ° Le Moelleux chaud au chocolat 70 % et son crémeux praliné 13 €  
*Hot chocolate cake with praliné cream*
- ° Crème Brûlée à la vanille Bourbon Crème brûlée vanilla 12 €
- ° Sablé déstructuré citron meringue au caramel beurre salé 13 €  
*Like a lemon pie with meringue and salted butter*
- ° Assiette de fromages sélection Pouillot *cheese plate* 13 €

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

- ° Velouté Conti aux lentilles de Bercenay et son oeuf bio cuit à 62 ° 15 €  
*Boiled egg bio cooked with local lentils cream*
- ° Ma terrine de Lapereau entrelardée, salade de choux rouge, vinaigre de mûres 15 €  
*Daniel's rabbit terrine with bacon and red cabbage salad*
- ° Mon Foie gras de canard au marc de Champagne et chutney aux épices 23 €  
*Home made Duck liver terrine made with local alcohol*
- ° Galette de Socca aux pétales de Saint-Jacques marinées, fondue de poireaux 20 €  
*Pancake made with chickpea cooked with leeks and Marinated Scallops*
- ° Velouté Butternut gingembre, Crispies de Ris de Veau, chips de légumes 22 €  
*Butternut and ginger soup with calf's sweetbread crisps*

### Mes spécialités au HOMARD BLEU de Bretagne:

- ° Salade Fraîcheur de Homard et sa rougaille de mangues 34 €  
*Blue Lobster salad with marinated mango*
- ° Fricassée de Homard dans son bouillon aux notes asiatiques 39 €  
*Blue Lobster Fricassee with vegetable and asiatic flavors*

### Mes Plats

- ° Ballotine de Pintade fermière au Champagne, zests d'agrumes 25 €  
*Local Farm Poultry Guinea Fowl cooked with champagne sauce*
- ° Filet de Canette caramélisée à l'orange, jus au Magra Bendi 29 €  
*Duckling fillet cooked with citrus flavors*
- ° Risotto de Saint-Jacques aux perles de Blé dur, crème de crustacés 29 €  
*Scallops risotto made with bio durum wheat and shellfish cream*
- ° Le Filet de Boeuf cuit à la plancha et son jus au Timut et Foie gras 38€  
*Beef fillet with Timut pepper and duck liver sauce*
- ° Mes Ris de Veau croustillants braisés, sauce au champagne 36 €  
*Calf's sweetbread with champagne sauce and mushrooms*
- ° Désossé de Pigeonneau aux 2 cuissons, jus au Poivre Verveine 36 €  
*Roast young pigeon without bone, Verdana pepper sauce*