

**FORMULE du MIDI** (sauf soir, dimanche et férié)

**27 €** ( Entrée Ou Dessert + Plat)

**29 €** ( Entrée + Plat + Dessert)

Mise en bouche

---

Millefeuille de tomates multicolores au basilic, tomme de chèvre

---

Le Plat du jour

---

Gaspacho aux fruits rouges , sorbet pinacolada

**MENU DEGUSTATION 46 €**

Mise en bouche

---

Tataki de véritable Thon rouge aux sésames et sa sauce Thai

Ou

Méli mélo de betteraves, houmous et oeuf parfait 62° bio

Ou

Mon Foie gras de canard au marc de Champagne et son toast (+ 3 €)

---

Picanha de veau façon Tandoori aux pommes grenailles

Ou

Filet de poisson du jour, sauce vierge et bayaldi de légumes

Ou

**possibilité de prendre dans la carte avec supplément (+ 12 €) :**

Le Ris de Veau ou Le Pigeonneau

---

Fromage ou Dessert à la carte à choisir à la commande

**MES DESSERTS A LA CARTE:**

- ° Gaspacho aux fruits rouges et basilic , sorbet pinacolada 13 €  
*Red fruits salad with basil and home made pinacolada icecream*
- ° Galapian aux abricots rotis à la verveine, crème tropézienne 13 €  
*Like an apricot « pie » on a nuts cake*
- ° Mon « pavlova » meringue aux fraises, sorbet maison, fenouil confit 13 €  
*Daniel's strawberries « pavlova » with meringue and home made sorbet*
- ° Assiette de Fromages sélection Pouillot et mesclun *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 %

## MES ENTREES A LA CARTE:

- ° **Ceviche de Dorade** marinée au yuzù, huile d'olive des Baux de Provence 20 €  
*Marinated Seabream with olive oil and yuzu citrus*
- ° **Vitello tonato mariné**, crème d'anchois et coulis poivron rouge 22 €  
*Marinated Vitello tonato with red pepper and anchovy cream*
- ° **Salade de Homard bleu, fenouil caramélisé et rougaille de mangues** 34 €  
*Blue Lobster salad with fennel and mango*
- ° **Millefeuille de Tomates** multiicolores au basilic, tomme de chèvre 18 €  
*Tomato salad with basil and goat cheese*
- ° **Véritable Thon rouge** en tataki, sauce thaï 22 €  
*Red tuna tatakis marinated with asian flavors*
- ° **Mon Foie gras** de canard au marc de Champagne et chutney aux épices 23 €  
*Home made Duck liver terrine made with local alcohol*
- ° **Méli mélo** de Betteraves, houmous et oeuf parfait 62° bio 20 €  
*Boiled egg with beetroot salad and houmous*

## MES PLATS A LA CARTE:

- ° **Fricassée de Homard bleu de Bretagne**, infusion citronnelle gingembre 46 €  
*Blue Lobster with vegetable and asian flavors*
- ° **Tian d'andouillette 5A de Troyes** à la moutarde Bioster de St Thibaut 29 €  
*Local sausage made with tripe of pork with local mustard sauce*
- ° **Filet de Boeuf (France)**, poelée de pommes de terre aux girolles 36 €  
*Beef fillet with timut sauce, potatoes and chanterels*
- ° **Mes Ris de Veau croustillants** aux champignons, sauce champagne 36 €  
*Calf's sweetbread with champagne sauce and mushrooms*
- ° **Mon fameux Désossé de Pigeonneau d'Onjon** aux 2 cuissons 36 €  
*Local Roast young pigeon without bone*
- ° **Ceviche de Dorade** au yuzù, huile d'olive des Baux, croquante de légumes 26 €  
*Marinated Seabream with olive oil and yuzu citrus*
- ° **Véritable Thon rouge** en tataki, bohémienne de légumes, sauce thaï 29 €  
*Red tuna tatakis marinated with vegetable and asian sauce*
- ° **Filet de Poisson du jour**, sauce vierge et bayaldi de légumes 29 €  
*Today's fish with olive oil and tomato, candied vegetable*
- ° **Picanha de Veau Tandoori** aux pommes grenailles 29 €  
*Veal « steak » tandoori spices with roasted potatoes*