

—ENTREES—

- ° **TAPAS pour 2** 44 €
Mini entrées à Partager *Mixed mini starters plate to share*
- ° **THON ROUGE** 26 €
Tataki de Thon Rouge, sésames et ma fameuse sauce Thaiï
Red Tuna tataki with sesame seeds and Thaiï flavours
- ° **FOIE GRAS** 25 €
Ma terrine de foie gras de canard, Marc de Champagne et chutney
Home made Duck liver terrine made with local alcool and chutney
- ° **DORADE** 22 €
Mon Ceviche de dorade, huile d'olive, yuzù et mangues
Marinated Seabream with olive oil, citrus and mango
- ° **TOMATE** 18 €
Millefeuille de tomates d'antan, Tomme de Brebis, tapenade, basilic
Salad with old variety Tomato, sheep cheese, olive tapenade and basil
- ° **POULPE** 24 €
Salade de poulpe, vinaigrette d'agrumes, marbré de poireaux aux algues
Octopus salad with citrus vinegar and Leeks terrine with seaweed
- ° **HOMARD BLEU** 38 €
Salade de Homard Breton mariné, rougaille de Mangues
Salad of Blue Lobster (from Bretagne) marinated with mango

—FROMAGE OU DESSERT—

- ° **PAVLOVA ABRICOTS**, glace maison piña colada, baies de verveine 13 €
Apricot with meringue like a pavlova, piña colada ice sorbet, Verdana pepper
- ° **TIRAMISU FRUITS ROUGES**, mascarpone à la prunelle de Troyes 13 €
Red fruits tiramisù, mascarpone with local alcool
- ° **FRAISES** et leur coulis minute, sorbet maison basilic 12 €
Strawberries salad, home made basil sorbet
- ° **SABLÉ CHOCOLAT-PRALINÉ-FLEUR DE SEL**, crème à la Prunelle 13 €
Chocolate-praline-salt flower cake with local liqueur cream
- ° **FROMAGE** Assiette de 3 fromages sélection Pouillot 3 cheese plate 13 €

—PLATS—

- ° **AGNEAU DE LAIT** 29 €
Dégustation d'agneau de lait de Chez Taupin rôti aux Herbes de Provence
Local milk Lamb pieces roasted with herbes de Provence sauce
- ° **BAR selon marée** 29 €
Filet de Bar, risotto de pâtes de Bragelogne, crème de crustacés
Seabass fillet with local pasta risotto, shellfish cream
- ° **THON ROUGE** 34 €
Tataki de Thon Rouge sauce Thaiï à ma façon et légumes du jour
Red Tuna tataki with sesame seeds and Thaiï flavours
- ° **DORADE** 28 €
Mon Ceviche de dorade XL, huile d'olive, yuzù et mangues
Marinated Seabream with olive oil, citrus and mango
- ° **BOEUF** Pièce de Boeuf du jour *Today's Beef* 29 €
- ° **VEGAN** Assiette végétarienne *Vegan plate* 25 €
- ° **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 au ratafia
My famous young pigeon roasted without bone, local wine sauce
- ° **HOMARD BLEU** 45 €
Fricassée de Homard Breton aux légumes croquants, jus façon Thaiï
Salad of Blue Lobster (from Bretagne) marinated with mango

MENU DU JOUR (le midi hors dimanche et férié)

26 € : Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29 € : Entrée + Plat + Dessert

Millefeuille de tomates d'antan, Tomme de Brebis, tapenade, basilic
Pièce de Boeuf du Jour
Eventail de fraises et son sorbet basilic

MENU GOURMAND 46 €

Mise en bouche

Salade de Poulpe, vinaigrette d'agrumes, marbré de poireaux aux algues

Ou

Ceviche de Dorade mariné à l'huile d'olives, yuzù et mangues

Ou

Millefeuille de Tomates d'antan, Tomme de Brebis, tapenade, basilic

Ou

Mon Foie gras de canard au marc de Champagne et son chutney (suppl. 5€)

Ou

Tataki de Thon Rouge aux sésames avec ma fameuse sauce Thaï (suppl.9€)

Ou

Salade de Homard Breton mariné, rougaille de Mangues (suppl.15€)

Dégustation d'agneau de lait de Chez Taupin rôti aux Herbes de Provence

Ou

Filet de Bar selon marée, risotto de pâtes bio, crème de crustacés

Ou

Fricassée de Homard Breton aux légumes croquants, jus Thaï (suppl.25€)

Ou

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

Ou

Pigeonneau désossé aux 2 cuissons, jus au Magra Bendi (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 %