


### Pour les enfants (-12 ans)

Tagliatelles sauce tomate ou Steak Haché frites 10 €

### Planchette apéritive, assortiment de charcuteries 11,00 €

(Jambon Serrano, Mortadelle, Chorizo Ibérique et le fuseau Lorrain de la maison GALL)

## Les Entrées

- 6 Escargots de Bourgogne, beurre Maître d'hôtel maison 9,50 €
- Tarte fine à la truffe et pommes de terre 14,00 €
- Tataki de Thon rouge, sauce soja sucrée et caviar d'Aquitaine 16,90 €
-  Œuf parfait, girolles et sauce foie gras de la ferme de Prayel « Oh Petites Poulettes » à Augny cuit à 64° 13,00 €
- Raviole de bœuf et ricotta maison, bouillon de bœuf façon thaï 12,00 €
- Foie gras de canard mi-cuit au porto blanc et cognac, confiture de figes, brioche 15,00 €

## Les Plats

- Poêlée de Saint-Jacques, risotto aux salicornes et truffe 25,00 €
- Filet de bar sauvage poêlé, compotée de poireaux, sauce cresson et purée 23,00 €
- Chuck Flap BLACK ANGUS USA, rôtis de pommes de terre et légumes du moment 25,00 €
- Pavé de cœur de Rumsteck, poêlée forestière, jus réduit, rôtis de pommes de terre et légumes du moment 19,00 €
- Picanha de Bœuf grillée Black ANGUS Argentine Environ 1 Kg à manger seul ou à partager à 2 67,00 €
- Filet Mignon de Veau, cuisson basse température, jus réduit et purée 24,00 €
- Magret de Canard, figes poêlées et rôtis de pommes de terre 19,00 €
- Boudin noir artisanal, purée et brunoise de pommes 18,00 €
  
- Assiette de fromage de la FROMAGERIE de Courcelles-Chaussy 10,00 €

## Les Desserts

- Tartelette Chocolat Noisettes 9,00 €
- Choux ganache chocolat 9,00 €
- Carpaccio d'ananas caramélisé 8,50 €
- Bavarois aux poires de chez Vincent Neveux 8,50 €
- Crème brûlée à la vanille de Tahiti 8,50 €
- Café ou thé gourmand (Soyez aventurier, laissez-vous surprendre par la créativité du chef) 10,00 €