# CARTE O'CHARFAIT

## Les Entrées

#### **BUTTERNUT**

Velouté de butternut, crème cheese aux éclats de marrons et crumble aux graines.

#### CONCOMBRE

Tartelette de concombre à la menthe, crème de chèvre frais et crumble.

### Les Plats

#### LA CRIÉE

Retour de la criée, sauce à l'oseille, poireaux brûlés et quinoa en deux textures.

#### LE COCHON

Côte de porc cuite en basse température, champignons grillés, panais frits et crémeux.

# Les Fromages

#### TRIO DE FROMAGES

Assiette de fromages, mesclun au vinaigre balsamique.

#### FROMAGE CHAUD

Brioche toastée, Mizotte de Vendée.

# Les Desserts

#### LE CITRON ET LA COCO

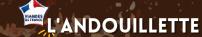
Finger citron, coco et chocolat blanc enrobé au chocolat noir.

#### LE COING

Coings confits, crème à la cannelle, sorbet pomme et crêpe croustillante.

Nous cuisinons des produits frais pour vous servir le meilleur du fait maison.

# Les incontournables



Andouillette de Troyes 5AAAAA 200g. Accompagnement du jour.

#### LE GOURMAND

Café ou thé accompagné de gourmandises.

### L'ENTRECÔTE FRANÇAISE

Entrecôte 250gr Accompagnement du jour.

#### PLAT VÉGÉTARIEN

Préparé en fonction des produits de saisons

#### SUGGESTION DU CHEF

À découvrir sur place

Le chef vous propose également

LA CÔTE DE BOEUF 1.6KG AVEC LÉGUMES DE SAISON pour les plus gourmands, la partager n'est pas obligatoire...