

CARTE Ô' CHARFAIT

Les Entrées

BUTTERNUT

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

ŒUF POCHÉ

Œuf poché, fricassée de champignons de Paris, crème d'ail et crumble de lard fumé.

Les Plats

LA CRIÉE

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

LA VOLAILLE

Volaille farcie au marron, carottes rôties, polenta croustillante et jus de volaille au thym.

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.

LA POMME

Tartelette aux pommes caramélisées et pop-corn caramel.

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

Les incontournables



L'ANDOUILLETTE

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



L'ENTRECÔTE FRANÇAISE

Entrecôte 250gr
Accompagnement du jour.

PLAT VÉGÉTARIEN

Préparé en fonction des produits de saisons

LE GOURMAND

Café ou thé accompagné de gourmandises.

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...