

# 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 chef vous propose également

### LA CÔTE DE BOEUF 1.6KG AVEC LÉGUMES DE SAISON

pour les plus gourmands, la partager n'est pas obligatoire...

### SUGGESTION DU CHEF

À découvrir sur place