



Au déjeuner (sauf dimanche et jours fériés)

Le chef vous propose ce menu évolutif au fil du marché

Entrée, plat ou plat dessert 16.50 €

Entrée, plat, dessert 19.00 €

Tarifs carte

Les entrées : 9.00 €

Le Saumon label rouge en gravelax aux herbes, sablé parmesan, crème cru de Mussy.

Les tomates anciennes de notre maraîcher Les Jardins de Villy, en déclinaison chaud/froid.

Les plats : 15.00 €

Le filet mignon de porc en tournedos, champignons des caves d'Andréas de Montgueux, jus au thym.

Le poisson du marché doré, légumes primeurs au naturel, sauce champagne.

Les desserts : 6.00 €

Assiette de fromage du moment.

Pana cotta au fromage frais de Mussy, fraises de l'Aube.

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé.

Fondant au chocolat noir.

*Nos préparations culinaires peuvent contenir des allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.
Tarifs TTC Service Compris*



Au dîner et dimanche midi

Formule Entrée, plat, dessert 35.00 €

Tarifs carte

Les entrées : 14.00 €

Royale de foie gras de canard, velouté de petits pois rafraîchi, langoustines dorées.

Escargot de Champagne de "l'Escargotière des Lacs" vaporeux de pommes de terre à l'ail doux.

Shitaké et champignons bruns de l'Aube, jaune confit, quinoa de l'Aube, jus fumé.

Notre foie gras de canard mi-cuit au ratafia de Champagne. *Avec suppl. 5.00 €*

Les plats : 20.00 €

Pavé de maigre au bouillon de crevettes grises parfumé, jeunes primeurs.

Magret de canard fermier (IGP Sud-Ouest), fruits du moment au miel de l'Aube, sauce

Apicius.

Involtni de veau à la mozzarella fumée, tomate confite, gnocchi au vert.

Les desserts : 9.00 €

Assiette de fromage du moment.

Chiboust citronnée, gratinée aux fruits rouges, sucs d'agrumes.

Pana cotta au fromage frais de Mussy, coulis et sorbet de fraises de l'Aube.

Crèmeux chocolat grand cru 65 %, praliné noisette.

*Nos préparations culinaires peuvent contenir des allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.
Tarifs TTC Service Compris*



Menu VG..... 25.00 €

Entrée :

Panna cotta de fenouil, fenouil confit, velouté de petits pois glacée.

Plat :

Gnocchis de pomme de terre à la crème de champignons de l'Aube, parmesan et noisettes.

Dessert :

Choix de la carte.

Menu Enfant (- de 10 ans) 10.00 €

Plat, dessert, 1 boisson.



*Nos préparations culinaires peuvent contenir des allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.
Tarifs TTC Service Compris*