

Menu 33€50

Ravioles aux aubergines et tomates séchées, sauce champagne

Ou

Crevettes en tempura, sauce aigre doux

Ou

Saumon Gravlax

Andouillette de Troyes 5A, purée maison

Ou

Filet de St Pierre et son quinoa aux légumes, sauce champagne

Ou

Camembert « président » au four et frites

Crème brûlée vanille Bourbon

Ou

Secret citron

Ou

Mousse au chocolat

Entrées

Ravioles aux aubergines et tomates séchées, sauce champagne **9€40**

Saumon Gravlax **9€10**

Caillette du Var de mon père **8€70**

Guillotine de saucisson (seul ou à partager pour l'apéro) **7€60**

Tartine de chèvre au miel **8€50**

Escargots de Bourgogne par 6 **7€20** ou par 12 **12€60**

Crevettes en tempura **8€90**

Plats

Filet de St Pierre et son quinoa aux légumes, sauce champagne **25€60**

Entrecôte de boeuf, sauce béarnaise et ses frites **28€80**

Andouillette de Troyes 5A, purée maison **24€80**

Pluma de porc, sauce au thym **24€50**

Coquillettes à la truffe et viande des Grisons **21€60**

Camembert « président » au four et frites **18€30**

Risotto aux noix de St Jacques et safran **28€10**

Cheeseburger Angus (sup reblochon 2€20) **17€60**

Fromages

Fromage blanc coulis de fruits rouge maison **4€40**

Desserts

Café gourmand **9€90**

Mousse au chocolat **7€20**

Soufflé glacé au Grand Marnier **8€40**

Secret citron **8€40**

Crème brûlée vanille Bourbon **7€20**

Tiramisu du moment **8€40**

Moelleux au chocolat et glace vanille **9€20**

Coupe de glaces 2 boules **5€90** / 3 boules **8€50**

Alcool et sa boule de glace 10€90

Colonel : *sorbet citron vert, vodka (4cl)*

Williamine : *sorbet poire, poire william's (4cl)*

Dijonnaise : *sorbet cassis, crème de cassis (4cl)*

Vosgienne : *sorbet mirabelle, alcool de mirabelle (4cl)*

Tangerine : *sorbet mandarine, champagne (10cl)*

