Carte

Entrées

Aspic aux deux saumons fumé et gravlax — 14,00 €

gelée citron et son écume au Vermouth Aspic with two smoked salmon and gravlax, lemon jelly and Vermouth foam.

Emulsion de Langres oeuf poché — 14,00 €

et sa patate douce rôtie Langres emulsion and roasted sweet potato, poached egg

Foie gras de canard poêlé — 19,00 €

et son chutney moelleux sauce cassis Mid-cooked duck foie gras soft chutney with blackcurrant sauce

Ravioles de légumes printaniers — 12,00 €

et son gel à la verveine Spring vegetable ravioli with verbena gel

Tatin façon mendiant — 13,00 €

et sa rillette de poulet aux épices Beggar-style Tatin with spiced chicken rillettes

Plats

Veau en roulade snacké — 25,00 €

sauce au poivre de Madagascar Veal roulade snack with Madagascar pepper sauce

Piccata de pintade d'ici — 23,00 €

galette de maïs aux graines de pavot, sauce aux cèpes Guinea fowl piccata from here, corn cake with poppy seeds and porcini mushroom sauce

Risotto aux panais rôtis sauce pistaches — 23,00 €

dentelle de parmesan Parsnip risotto with pistachio sauce and parmesan lace

Notre poisson de la brigade — 24,00 €

plat élaboré selon arrivage Our fish according to arrivals

Fondant d'agneau — 26,00 €

gratin de crozets aux trompettes de la mort et sa sauce au vieux Marc de Bourgogne Lamb fondant, crozet gratin with black trumpets and old Marc de Bourgogne sauce

Fromages

-Assiette de trois fromages 8,00 €

Langres, Chaource, Comté Three cheeses plate

Desserts

Véritable café (ou thé) gourmand 10,00 €

real gourmet coffee or tea

Qui a volé l'orange ? 12,00 €

Orange sanguine poivre de Timut Blood orange and Timut pepper

Aux amoureux de notre belle région 11,00 €

Tartelette au cassis de Sacquenay et noix du jardin Sacquenay blackcurrant and garden walnut tartlet

Pour les amateurs de vrai chocolat 13,00 €

Chocolat 70%, grué de cacao et petits pois 70 % chocolate, cocoa nibs and pea

A partager (dessert pour 2 personnes) 22,00 €

Vanille de Madagascar, cerises, estragon Madagascar vanilla, cherries, tarragon