



# Carte

## Entrées

- Œuf de ferme fumé au bois d'olivier 14,00 €  
*crèmeux de butternut du jardin, poêlée de champignons de nos forêts et espuma aux cèpes*  
*Farm egg olive wood smoked, creamy garden butternut, fried mushrooms from our forests and goat cheese espuma*
- Foie gras de canard mi-cuit à la truffe de Haute-Marne, canelé Bordelais au foie gras et condiments du moment 19,00 €  
*Mid-cooked duck foie gras with Haute-Marne truffle, Bordeaux canelé with foie gras and seasonal condiments*
- Gravlax de saumon, betterave et cassis en différentes textures 13,00 €  
*salmon gravlax, beetroot and blackcurrant in different textures*
- Ravioles de légumes printaniers et son gel à la verveine 12,00 €  
*Spring vegetable ravioli with verbena gel*
- Tatin façon mendiant et sa rilette de poulet aux épices 13,00 €  
*Beggar-style Tatin with spiced chicken rillettes*

## Plats

- Pavé de veau cuit lentement, carottes et patates douces, kasha croustillant et jus réduit au Porto 25,00 €  
*Slow-cooked veal steak, carrots and sweet potatoes, crispy kasha and reduced port juice*
- Dos de cabillaud snacké, réduction oranges sanguines et vin rosé, risotto de Frégola Sarda 24,00 €  
*Pan-fried cod back, blood orange and rosé wine reduction, Frégola Sarda risotto*
- Pintade farcie au Langres et noisette, espuma poire champagne et gratin de pommes de terre et Comté 26,00 €  
*Guinea fowl stuffed with Langres and hazelnut, pear champagne espuma and potato and Comté gratin*
- Risotto aux panais rotis sauce pistache, dentelle de parmesan 23,00 €  
*Parsnip risotto with pistachio sauce and parmesan lace*

## Fromages

-Assiette de trois fromages: Langres, Chaource, Comté 8,00 €  
*Three cheese plate: Langres, Chaource, Comté*

## 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*