



Carte

Entrées

- Œuf de ferme fumé au bois d'olivier 14,00 €
crémeux 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
- Gravlax de saumon,-Gravlax de saumon, betterave et cassis en différentes textures
salmon gravlax, beetroot and blackcurrant in different textures
- Oeuf de ferme fumé au bois d'olivier 0,00 €
-, crémeux de butternut du jardin, poêlée de champignons de nos forêts et espuma de cèpes
- Foie gras de canard mi-cuit à la truffe de Haute-Marne, cannelé Bordelais au foie gras et condiments du moment 19,00 €
Mid-cooked duck foie gras with Haute-Marne truffle, Bordeaux cannelé with foie gras and seasonal condiments
- Terrine pressée de cerf au rubis de groseille, compotée de choux rouge et glace pistache d'Iran 12,00 €
Pressed venison terrine with redcurrant ruby, red cabbage compote and Iranian pistachio ice cream
- Gravlax de saumon, betterave et cassis en différentes textures 13,00 €
salmon gravlax, beetroot and blackcurrant in different textures

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
- Nouilles Soba sautées, petites légumes d'automne aux parfums d'Asie, oeuf mariné 22,00 €
Stir-fried Soba noodles, small autumn vegetables with Asian flavors, marinated egg
- 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

Fromages

- Assiette de trois fromages: Langres, Chaource, Comté 7,00 €
Three cheese plate: Langres, Chaource, Comté

Desserts

- Tartelettes citron jaune, citron vert et ganache à la sauge 10,00 €
Lemon, lime and sage ganache tartlets
- Saveurs du terroir: coings, Choue et houblon du jardin 10,00 €
Local flavors: quinces, Choue, and garden hop
- Rochers gourmands, pistache, chocolat et noisette 12,00 €
Greedy rocks, pistachio, chocolate and hazelnut
- Pomme du verger en trompe l'oeil 12,00 €
Trompe l'oeil orchard apple