



# 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*