



# Carte

## Entrées

<b>Autour du Poireau bio de Dommarien et du citron</b>	11,50 €
<i>confit, crémeux, croquant, en gel, frit Around organic leek from Dommarien and lemon, candied, creamy, crunchy, in gel, fried</i>	
<b>Croustade de boudin blanc</b>	11,50 €
<i>au fromage de Langres, cèpes, trompettes de la mort et légumes bio, White sausages crisp, with Langres cheese, porcini and black trumpets mushrooms and organic vegetables</i>	
<b>Ravioles de crabe et de gambas</b>	19,00 €
<i>saveurs d'Asie et sa bisque crémeuse Crabs and prawns ravioli, Asian flavors and creamy bisque</i>	
<b>Foie gras mi cuit et ses condiments</b>	19,00 €
<i>fruits secs et confit de figues de nos jardins Semi-cooked foie gras and condiments, dried fruits and confit of figs from our gardens</i>	

## Plats

<b>Marbré de lieu noir de ligne</b>	22,00 €
<i>sauce petits pois, salicorne et raifort Marbled line-caught saithe, pea sauce, samphire and horseradish</i>	
<b>Cuisse de canard de Barbarie confite</b>	21,00 €
<i>sauce balsamique et baies roses Muscovy duck leg confit, balsamic sauce and pink berries</i>	
<b>Poulet de Bresse AOP farci aux champignons de saison</b>	29,00 €
<i>sauce onctueuse au sirop d'érable Chicken of Bresse AOP stuffed with seasonal mushrooms, creamy sauce with maple syrup</i>	
<b>Noix de Saint Jacques poêlées et flambée au Noilly Prat</b>	30,00 €
<i>risotto de petit épeautre au Chaource Pan-fried scallops and flambé with Noilly Prat, small spelled risotto with Chaource cheese</i>	
<b>Filet de bœuf grillé</b>	29,00 €
<i>sauce aux morilles Grilled Beef tenderloin, with morel sauce.</i>	
<b>Assiette de légumes de saison</b>	18,00 €
<i>du jardin de Dommarien Plate of seasonal vegetables, from the Dommarien garden</i>	

## Fromages

3 fromages régionaux

*3 Local cheese*

7,00 €

## Desserts

Association poire et noisette

*Pear and hazelnut combination*

10,00 €

Cœur coulant au chocolat, griottes et piment d'Espelette

*Flowing heart with chocolate, morello cherries, and Espelette pepper*

10,00 €

Tatin de pommes, framboises et hibiscus

*glace à l'hibiscus, réduction Jossamé\*(jus pressé miel, citron, gingembre et hibiscus) Apple, quince and hibiscus tatin, hibiscus ice cream, Josamel reduction\* \*(honey, lemon, ginger and hibiscus pressed juice)*

13,00 €

Gourmandise cacahuètes, banane et chocolat

*Gluttony with peanuts, bananas and chocolate*

13,00 €