

Menu Bistrot 28€

(Entrée /Plat /Dessert)

Entrées

Terrine « Maison » pickles et
condiment pruneaux

Ou

Gaspacho de « Noire de Crimée »
Citron confit, Miso et Gambas en
Bellevue

Plats

Croustillant d'Andouillette, crème de
Chaource et frites « Maison »

Ou

Pièce de bœuf, sauce au poivre et
Prunelle de Troyes frites « Maison »

Desserts (Voir carte)

**Menu Tendance 38€
(Entrée/Plat/Dessert)**

Entrées

Crème d'asperges de Fouchères,
pois chiche de l'Aube grillés,
pointes d'asperges vertes et huile à
l'ail des ours

Ou

Avocado toast, mousseux de
Champs sur Barse Safrané et
tartare de légumes du soleil

Plats

Filet de Rouget Barbet, beurre
blanc au Piment doux de la Véra
(AOP) polenta rôtie et provençale
de légumes

Ou

Noisette d'Agneau fondante, ail
confit, polenta rôtie et provençale
de légumes

Desserts (Voir Carte)

Fromages et Desserts

Assiette de Trois fromages (Chaource,
Soumaintrain et Comté) **8.50€**

Fromage blanc de chez « Callewaert » au
sucre ou coulis ou herbes **8.50€**

Cœur coulant tout chocolat et Glace
Amarena (15 Minutes) **9.00€**

Soufflé glacé à la prunelle de Troyes **9.00€**

Crème brulée Vanille **9.00€**

Tarte feuilletée fraise, citron et Basilic **9.00€**

Financier pistache, glace pistache **9.00€**

Kid's Menu

Poisson Frais et Frites « Maison »
Ou

Steak haché Frais et frites « Maison »
Ou

Burger traditionnel et frites « Maison »

&&&&&

Glace au choix

14€