

Menu 35€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Starters, Main course, Cheese or Dessert

Entrées / Starters

Marmite d'escargots au vin rouge

Pot of snails with red wine

Salade d'automne à l'oeuf parfait

Autumn salad with a poached egg

Velouté de primeurs

Vegetable soup

La trilogie du viking (truite fumée, rollmops et tartares de crevettes)

The trilogy of the Viking (smoked trout, rollmops and shrimp tartar)

Plats / Main courses

Pavé de truite de l'Aube, riz et sauce aux crustacés

Filet of trout from the Aube, rice and shellfish sauce

Cuisse de canard confite et pommes boulangères

Roasted breast and leg of chicken and oyster mushrooms

Tronçon de carré de porc aux épices douces et sucrose braisé

Sweet spice marinated pork with braise sucrose lettuce

Boeuf Bourguignon

Burgundy-style beef stew

Fromage ou desserts / Cheese or Dessert :

Dessert du jour / Dessert of the day

Fromage blanc au sucre ou aux herbes / Fresh cheese with herbs or sugar

Fondant au chocolat / Chocolate fondant

Gratin de fruits rouges / Red fruit gratin

Sorbet et glace / Sorbets and ice creams

Prix net, service compris. Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.
Nous tenons à disposition un cahier des allergènes sur demande.