

LA CARTE

LES ENTREES

Boudin blanc en croûte confit d'oignon	10,90 €
Tarte fine au saumon mariné aux agrumes julienne d'abricot, salade d'aneth	11,50 €
Velouté de butternut, poêlée de lardons et Saint Jacques	11,50 €
Mille feuilles d'avocat et chair de crabe, dès de tomates concassées	12,20 €
Filets de Rouget croute de brick, compoté de poires à la badiane	12,50 €
Feuilleté d'écrevisses embeurré de légumes et sauce au Champagne	12,50 €
Tourte à la volaille et foie gras, petits légumes primeurs et mesclun	11,50 €
Croustade de ris de veau poireaux et morilles finement hachés, jus corsé et son mesclun	14,00 €

L'ATELIER FOIE GRAS

Les foies gras au rouleau (biscuit rose, figue, nougat, pralin noisette, ratafia)	17,00 €
Velouté de lentillons roses de Champagne et foie gras poêlé, mousse aux cèpes	15,90 €
Foie gras en triangle farcis aux biscuits roses frais de Reims et figues	17,90 €
Opéra de foie gras et pain d'épices, compotée d'oignons	17,90 €
Escalope de foie gras poêlée aux lentilles de Champagne et jus de veau	18,00 €
Déclinaison de foie gras en fingers, en Bouzy rouge, au naturel	19,90 €
Foie gras de canard entier sous vide au kilo	220,00 €

LES POISSONS

Nos poissons sont accompagnés de garnitures – Disponibilité en fonction des saisons

Filet de Cabillaud en papillote, citron et estragon	16,90 €
Filet de Lieu Noir sauce moutarde Clovis	16,90 €
Queue de Lotte rôtie et sa bisque de Homard	18,90 €
Cassolette de St Jacques, carottes et poireaux sauce Champagne et chapelure de pain d'épices	18,90 €
Marmite Océane (St Jacques, Saumon, Lotte)	19,90 €
Pavé de Maigre Label Rouge sauce Champagne	18,90 €
Pavé de Bar en écaïlle de pommes de terre, jus à la truffe	25,00 €
Suprême du Turbot sauce au beurre blanc	29,00 €
Demi-Homard Breton façon Brillat-Savarin	31,00 €

LES VIANDES

Nos viandes sont accompagnées de garnitures

Filet mignon de Porc poêlé et son jus de veau	13,50 €
Suprême de Pintade grillé	13,50 €
Paleron de Bœuf mijoté et ses petits légumes, jus corsé	13,50 €
Magret de Canard sauce au vin rouge	14,50 €
Pavé de quasi de Veau sauce morilles	15,50 €
Gigot d'Agneau sur os cuit sept heures au vin rouge	16,50 €
Pigeonneau en croûte, foie gras et embeurré de choux	17,50 €
Noisette d'Agneau grillé en croute de sésame	18,50 €
Hamburger au haché de canard, pomme Anna, foie gras poêlé	17,50 €
Grenadin de veau tout simplement, beurre noisette et thym citronné	19,50 €
Duo de bœuf en brochette tournedos dans le filet, raviole frit morilles, oignons et foie gras	19,90 €

LES PLATS TRADITIONNELS

Classique au prix de 14,00 € - Royal au prix de 19, 00 €

Les Choucroutes -Terre, Mer

La Carbonnade Flamande

La Paëlla

Le Couscous, Tajines

D'autres choix de plats sur demande

LES DESSERTS

Clafoutis à la griotte	6,00 €
Blanc-manger et coulis de fruits de saison	6,00 €
Tarte fine aux pommes	6,00 €
Brioche façon pain perdu à la pomme	6,00 €
Mousse au chocolat	6,00 €
Ile flottante	6,00 €
Crumble de pommes, poires et framboises	6,00 €
Crème brûlée à l'ancienne	6,00 €
Les entremets à découper (poires, exotique, fruits rouges, deux chocolats)	6,00 €
Dôme de mousse et fruits rouges	7,00 €
Craquant aux noisettes	7,00 €
Pyramide en mousse et glaçage chocolat noir	7,00 €
Baba au Marc de Champagne et biscuits roses de Reims	7,00 €
Paris Brest revisité	7,00 €
Succès chocolat noir et noix de pécan	7,00 €
Opéra finger	7,00 €
Mousse de noix de coco et gelée de passion	7,00 €
Tiramisu aux fruits rouges	7,00 €
Moelleux au chocolat	7,00 €
Café gourmand ou buffet de mini desserts (quatre pièces au choix)	7,90 €