

LES ESCARGOTS	14 €
De Bouzy, crème de laitue maraîchère, Sucrine voilée, amandons de Cazette	
LA SALADE CHAMPENOISE	12 €
Façon "Grains d'Argent" endive, jambon de Reims ,champignons des crayères ,pousse champêtre ,oeuf de caille	
LE PÂTÉ EN CROUTE	16 €
Pousses et herbes crémeées et acidulées	
L'ŒUF DE POULE	11 €
Cuit mollet servi en gelée ' sur l'idée d'un pique-nique champêtre '	
LE TARTARE	16 €
De bœuf "taillé au couteau", craquant au sarrasin à l'encre de seiche condiment et oeuf de caille, frites maison	
L'ÉPAULE D'AGNEAU	19 €
confite ,tomato-basilic ,coco fondants aux sucs de courgettes légèrement aillés	
LA POITRINE DE COCHON	22 €
Caramelisée, chou-fleur primeur, jus à la Marjolaine	
LA PINTADE "FERMIÈRE"	26 €
Farcie sous la peau au Chaource et herbes de nos prés, pommes confites au verjus	
LES PÂTES "Spaghetti"	39 €
Cuites minute, à la Truffe Grise de Haute Marne dite "Joyau des Bois"	
LE MERLAN	19 €
Servi comme "Un Fish and Chip's", au beurre persillé	
L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES	9 €
Langres, Chaource & Comté	
SOUPE DE FRAISES	11 €
Rafraîchie au Basilic, sorbet fromage blanc, éclat au biscuit de Reims	
L'ABRICOT	10 €
L' abricot et amandes façon trompe l'œil	
EXTRAS	6 €
Pomme purée maison	
Salade verte et pousses de nos maraîchers	
Frites maison	