

LE CONSOMMÉ DE VOLAILLE	17 €
fine raviole de foie gras et légumes racines, herbes odorantes	
LA SAUCISSE D'ESCARGOTS "maison"	15 €
à l'ail et cresson des bassins	
LE PÂTÉ EN CROUTE	16 €
pousses et herbes crémées et acidulées	
LE CHOU-FLEUR "Maraîcher"	14 €
rôti au beurre, crème onctueuse, amandes, citron et coriandre	
LE TARTARE	16 €
de bœuf charolais "taillé au couteau", craquant au sarrasin et encre de seiche, condiment et œuf de caille, frites maison	
LA CÔTE DE COCHON "FERMIÈRE"	25 €
fumée aux sarments de vigne, oignons confits aux verjus, mousseline de pommes de terre	
LE RIS DE VEAU	29 €
croustillant aux champignons de nos sous-bois, choux de Bruxelles rôtis au lard paysan	
LE FAUX-FILET DE BŒUF	32 €
à la moutarde au moût de raisin, racines d'hiver au jus	
LE MERLAN	19 €
servi comme un "Fish and Chips" au beurre persillé	
LE CABILLAUD	21 €
cuit nacré, jus de genièvre, chou pointu au lard paysan	
L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES	9 €
Langres, Chaource et Comté	
LA BANANE CARAMÉLISÉE	11 €
miel, glace à la vanille de Tahiti	
LE PUIS D'AMOUR	10 €
façon "Grains d'Argent", rafraîchi de pamplemousse	
EXTRAS	6 €
pomme purée maison	
mélange de pousses de salade	
frites maison	