

LE MENU DU CHEF

Menu à 34€ (entrée, plat et dessert)

LA SAUCISSE D'ESCARGOTS "maison"

à l'ail et cresson des bassins

THE SNAILS AS A SAUSAGE

with garlic and water cress

Ou / Or

LE CHOU-FLEUR "Maraîcher"

rôti au beurre, crème onctueuse, amandes, citron et coriandre

THE CAULIFLOWER

as a velouté, roasted, flavoured with almond and lemon

LE CABILLAUD

cuit nacré, jus de genièvre, chou pointu au lard paysan

THE COD FISH

cabbage and bacon, genever berry sauce

Ou /Or

LA CÔTE DE COCHON "FERMIÈRE"

fumée aux sarments de vigne, oignons confits aux verjus,

mousseline de pommes de terre

THE FREE-RANGE PORK CHOP

smoked pork chop, baby onions and mashed potatoes

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES

Langres, Chaource & Comté

THE CHEESE PLATE

Langres, Chaource et Comté with salad

Ou /Or

L'INSTANT SUCRÉ

inspiration gourmande et de saison

SWEET TIME

gourmet and seasonal inspiration