

Nos Entrées - Our Starters

Soupe de légumes, crèmes épaisses au piment doux et huiles parfumé <i>Vegetable soup, thick sweet pepper cream and infused oil</i>	20€
Truite Ikejime « Gravelax » salade de crudités, vinaigrette miso sésame <i>Ikejime trout « Gravlax » raw vegetable salad, miso-sesame dressing</i>	25€
Carpaccio de boeuf, fleurs de capres et Parmiggiano Reggiano 24 mois <i>Beef Carpaccio, caper flowers and 24 months aged Parmigiano Reggiano</i>	23€

Nos Plats – Our Main Courses

Blanc de poulet mariné au thym et au citron, tagliatelles de courgettes au pesto et citron confit <i>Chicken breast marinated in thym and lemon, zucchini tagliatelle with pesto and preserved lemon</i>	32€
Effiloché de porc confit 7 heures, purée de pomme de terre et salade d'herbes aromatiques <i>7 hours Confit pulled pork, mashed potatoes and aromatic herb salad</i>	32€
Carottes rôties, crème de pistaches et huile d'olive, stracciatella et fleurs de sel fumé <i>Roasted carrots, pistachio cream and olive oil, stracciatella and smoked fleur de sel</i>	26€

Nos Desserts – Our Desserts

Fruit du moment rôti, crème mascarpone légère et crumble sablé <i>Roasted fruit of the season, whipped mascarpone cream and crunchy crumble</i>	15€
Baba au Rhum de la maison Italienne Piemme, glace à la vanille <i>Rum baba from italian factory Piemme, vanilla ice cream</i>	15€
Coupe de Glace: Vanille ou parfum du moment <i>Ice Cream cup: Vanilla or seasonal fruit flavor</i>	10€

Terroir – French touch

Assiette de fromages affinés de la Fromagerie des Halles <i>Cheese platter from “La Fromagerie des Halles”</i> <i>Chaource, Langres, Clemendou, Chèvre cendré, Comté 24 mois, Tomme de Savoie</i>	15€ / 28€
Foie gras IGP mi-cuit “maison” à l’Armagnac et à la prunelle de Troyes <i>Homemade semi-cooked in salt “foie gras IGP ” infused with Armagnac and Prunelle de Troyes</i>	21€ / 39€

*Merci de bien vouloir nous signaler toutes allergies –
Please let us know if you have any allergies*

Nos fournisseurs – Our Suppliers

Légumes - <i>Vegetables & Fruits</i> :	Persil et Ciboulette (Bio/Organic), Metro
Pain - <i>Bread & Bakery</i> :	Tonton Farine (Bio/Organic), La Gerbe D’Or
Fromages & Crème - <i>Dairy products</i> :	Fromagerie des Halles, SCEA Fromagerie (Bio/Organic)
Poissons & Viandes - <i>Fish & Meat</i> :	France (Aube)
Vins - <i>Wines & Champagnes</i> :	Celliers Saint Pierre, Aubdis