



SALETTE

NOS ENTRÉES

- Salade d'artichauts, roquette, copeaux de parmesan et vinaigrette au citron** 13 €
Artichoke salad with rocket, Parmesan shavings and lemon vinaigrette
- Epaule de porc en terrine "comme un jambon de Reims", pickles de légumes et moutarde à l'ancienne** 14 €
Pork shoulder terrine "like a Reims ham", vegetable pickles and whole grain mustard
- Oeuf parfait façon meurette** 14 €
Perfect egg, meurette style
- Panisses au parmesan, sauce tomate-basilic** 8 €
"Panisses" with Parmesan, tomato basil sauce

NOS PLATS

- Magret de canard cuit en basse température, purée de carotte à l'orange et oignons grelots confits au romarin, jus aigre-doux** 26 €
Duck breast cooked at low temperature, carrot purée with orange and pearl onions candied with rosemary, sweet and sour jus
- Saucisse des Monts Lagast rôtie, lentilles bio, poêlée de pleurotes et jus de veau au Xérès** 25 €
Roasted Lagast Mountain sausage, organic lentils, pan-fried oyster mushrooms, veal jus with sherry
- Noix de Saint-Jacques dorées, purée de patate douce à la vanille, chips de poireaux, sauce champagne** 28 €
Roasted scallops, sweet potato purée with vanilla, leek chips, champagne sauce
- Risotto aux cèpes et girolles** 27 €
Risotto with porcini and chanterelle mushrooms

NOS DESSERTS

- Assortiment de fromages affinés** 10 €
Cheese selection
- Mousse au chocolat, praliné, noix de pécan caramélisées** 9 €
Chocolate mousse with praline and caramelized pecans
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar** 9 €
Madagascar vanilla crème brûlée
- Pain perdu au caramel beurre salé, amandes torréfiées et glace vanille** 9 €
French toast with salted caramel, roasted almonds and vanilla ice cream