

Au Billet

Les Planches /17€

Du **Charcutier** /sélection de salaisons d'artisans

Du **Fromager** /sélection de fromages locaux ...ou pas

Les Grosses Pieces (à partager ...ou pas)

Cote de Boeuf /VF 69€

Avec Os à Moelle au Thym 15€

Le Caviar

Caviar Perle Noir 30gr
65€

Supplément truffe Melanosporum
15 €

Programme Cuisine

Vol au vent aux champignons champenois

Œuf Mimo gravelax de truite
(Supplément Caviar Oscietre 15€)

Velouté de carottes fumées

Potimarron braisé / tête de moine / sauce soja millésimé

Burger de Cabillaud et Nori / Coleslaw agrumes
(Supplément 5€)

Croquette de gibier sauce chasseur

(sélection de Fromages 8€)

Crêpe Suzette

Fondant chocolat/ crème de marron / Griottes

Crème brûlée citrouille / Pop-Corn

(accord Ratafia 8€ / prestige 14 €)

Entrée/Plat/Dessert 42€

Entrée /Plat ou Plat/Dessert 39€

Au Billet

Les Planches /17€

Du **Charcutier** /cured meat selection

Du **Fromager** /local cheese board

Les Grosses Pièces (à partager ...ou pas)

Cote de Bœuf /NF 69€

Avec Os à Moelle au Thyn 15€

Le Caviar

Caviar Perle Noir 30gr

65€

Supplément Truffe Melanosporum

15€

Vol au vent with Champagne mushrooms

Trout Gravelax Mimo Egg
(Supplément Caviar Oscière 15€)

Smoked carrot soup

Braised pumpkin / Tête de moine / vintage soy sauce

Black Cod burger and Nori / Citrus Coleslaw
Supplément 5€

Wild game croquets with red wine sauce

(Cheese Board 8€)

Crepe Suzette

Chocolate fondant with griottes cherry

Pumpkin creme brulé/ Pop corn

(Accord Ratafia 8€/prestige 14€)

Programme Cuisine

Starter/Main/Dessert 42€

Starter/Main or Main/Dessert 39€