

A PARTAGER Planche de charcuterie, beurre demi-sel 7 / pers.

Boudin noir artisanal des Hauts-de-France tranché 8,5

## ENTRÉES

Velouté de légumes de saison 7,5

Oeuf parfait en meurette, lardons, champignons et croûtons 8,5

Terrine de campagne maison 8,5

Pâté croûte de saison, faisan et pruneaux 12,5

Saumon Bömlö fumé maison, toast et mayonnaise au citron 12,5

Terrine de foie gras "Label Rouge" maison, brioche snackée, coulis de fruits rouges 17,5

## PLATS - CUISSON AU BRASERO selon météo

- Boudin noir artisanal 14

- Saucisse artisanale 16

des Hauts de France, sauce oignons caramélisés

Véritable andouillette de Troyes AAAA grillée au braséro, sauce moutarde à l'ancienne 17,5

Tripes maison longuement braisées au cidre 17,5

Suprême de poulet des Hauts-de-France rôti, sauce champignons 18,5

Carbonnade flamande en tradition 18,5

Risotto crémeux aux chanterelles fraîches 18,5

Filet de carengue, beurre blanc et lentilles braisées 21,5

Faux-filet de chez Laurent Mourot à Chézy-sur-Marne, sauce poivre 21,5

Bel onglet de blonde d'Aquitaine de chez Laurent Mourot, sauce aux oignons caramélisés 25

Ris de veau de coeur français moelleux et croustillant, sauce aux champignons portobello de chez Ruol 45

Lièvre à la Royale à la façon d'Antonin Carême 50

*accompagnement au choix :*

*frites fraîches de St Etienne Roilaye à la graisse de boeuf - purée maison - légumes - salade*  
*accompagnement supplémentaire +3*

**TROU NORMAND POMME CALVADOS 9**

**ASSIETTE DE FROMAGES AU LAIT CRU 8,5**

## DESSERTS // *chantilly maison +1*

Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar 7,5

Mousse au chocolat 75% 8,5

Tarte fine aux pommes des vergers de Dampleux, crème fraîche épaisse 8,5

Brioche perdue et caramel au beurre salé 8,5

Meringue au cacao & crème chantilly à la pistache 9,5

Café affogato 6,5

Dame blanche 9,5

Chocolat liégeois 9,5

Café liégeois 9,5

Colonel 12

Irish café 12

## GLACES

DES

ALPES

Boule au

choix 3,5

*vanille,*

*chocolat,*

*café,*

*pomme,*

*citron,*

*fraise,*

*framboise*



**ouverture exceptionnelle le dimanche 21 décembre au déjeuner**  
à emporter : notre foie gras maison 120e / kg // pâté croûte 40e / kg  
fermeture annuelle du 22 décembre 2025 au 12 janvier 2026

