

Nos Entrées

(Toutes nos entrées sont de fabrication maison)

<i>Gaspacho et sa boule de glace tomate basilic</i>	<i>10,50€</i>
<i>Douzaine d'escargots préparés par nos soins</i>	<i>13,20€</i>
<i>Tête de veau façon La Grange</i>	<i>14,90€</i>
<i>Terrine de dinde aux pistaches et jambon cru</i>	<i>13,80€</i>
<i>Foie gras mi-cuit aux figues et Ratafia de Champagne</i>	<i>16,80€</i>
<i>Salade gourmande de l'été</i> <i>(Taost de chèvre et miel, nem au Chaource, gésiers confits)</i>	<i>15,90€</i>
<i>Salade de poulet mariné au curry et ses agrumes</i>	<i>14,60€</i>
<i>Tartare de Thon rouge mangue et avocat</i>	<i>16,80€</i>
<i>Saumon gravlax et pana cota d'asperges verte</i>	<i>15,10€</i>

Nos poissons

<i>Pavé de saumon à la citronnelle et coriandre</i>	<i>15,40€</i>
<i>Mousseline de brochet et sa bisque d'écrevisses au Cognac</i>	<i>17,80€</i>
<i>Cassolette de sole et gambas sauce au champagne</i>	<i>19,60€</i>
<i>Filet de Bar sauce vigneronne sur lit de lentillon de Champagne</i>	<i>18,90€</i>

Prix service compris.