

## NOS ENTREES

Assiette de jambon ibérique à partager	18.00 €
Salade de Chèvre chaud, lard rôti et mesclun	13.50 €
Salade de St Jacques, Gambas et suprêmes d'agrumes	17.90 €
Jambon Persillé Maison et crème fouettée à la moutarde	12.20 €
Raviole à la Truffe, champignons, tuile de parmesan	13,90 €
Œufs parfaits à la crème d'Epoisses	12.90 €
Traditionnel œuf en meurette	12.90 €
Les 6 gros Escargots de Bourgogne en caquelon	12.90 €
Foie gras maison et bouquet de mesclun	15,90€
Gratin de queues de gambas et St Jacques	19,50€
Tartare de saumon (sésame-soja)	14.90 €
SUPPLEMENT POUR UNE ENTREE EN PLAT	6.00 €

## NOS POISSONS

Filet de poisson du moment, crème légère au cumin	18,90€
Sole entière, beurre noisette citronné	29.00 €
Poisson entier (bar ou dorade) grillé au feu de bois	25.00 €

## NOS VIANDES

Ris de veau poêlé, Beurre Noisette & sauce champignons	28,90€
La côte de bœuf d'environ 1kg pour 2 personnes	56.00 €
La brochette du boucher (sélection de nos meilleures viandes)	29,30 €
Pièce de bœuf	17.90 €
Onglet aux échalotes confites	18.80 €
Brochette de filet de bœuf	19.90 €
Steak tartare	17.90 €
Bœuf bourguignon à l'ancienne (à la joue de bœuf)	19.60 €
Entrecôte (env. 300 g)	21.20 €
La grosse entrecôte des amateurs (env. 400 g)	29.50 €
Pavé de filet de bœuf (env. 230 g)	27.50 €
Véritable andouillette de Troyes (AAAAA)	18.60 €
Poulet Gaston Gérard	17,90€
Brochette de rognons de veau grillée, sauce au poivre	18.30 €
Magret de canard rôti, sauce miel/Romarin (env. 220 g)	17,80€
Filet de volaille, sauce à la crème	16.90 €