

Menu à 32 euros

(Entrée—Plat—Fromage **ou** Dessert)

(Starters—Main Course—Cheese or Dessert)

Menu à 36 euros

(Entrée—Plat—Fromage **et** Dessert)

(Starters—Main course—Cheese and Dessert)

Crème de Potiron et Butternut, éclats de Marron, quenelle de chantilly au Poivre de Séchun

Cream of Pumpkin and Butternut, Chestnut's chunks, Quenelle of Chantilly with Séchun's pepper

Ou

Ballotine de Fruite Bio aux petits légumes croquants, vinaigrette au cidre et huile de noix

Ballotine of Trout's Organic with crunchy vegetables of the season

Cider vinaigrette and walnut oil

Ou

Poêlé d'Escargots et Pleurotes de Dijon en Persillade, Croustillant de lard

Pan-fried snail and oysters mushrooms in Persillade, crispy Bacon

Pavé de Fruite de Crisenon grillée sur peau, Linguine Bio à la crème Citron et Estragon

Organic grilled trout's steak, Linguini with lemon and tarragon cream

Ou

Cassoulet de Souris d'agneau

Lamb shank's cassoulet

Ou

Râble de Lapin farci aux Ecrevisses, Frites de Polenta, Petites Tomates rôties

Saddle of rabbit stuffed with Crayfish, Polenta fries, small roasted tomatoes

Assiette de Fromages de notre Région

Cheeses platter from our region

Ou ou et

Cheesecake senteur Pain d'Epices-Gingembre sur spéculoos

Gingerbread and Ginger flavoured Cheesecake with Speculoos

Ou

Marquise au chocolat noir et confiture de Framboise

Marquise with dark chocolate and raspberry jam

Ou

Assortiment de deux boules de glaces Artisanales de chez Pédone

Ou

Salade de Fruits de saison et sa glace faisselle

service et taxes comprises



Menu à 32 euros

(Entrée—Plat—Fromage **ou** Dessert)

Menu à 36 euros

(Entrée—Plat—Fromage **et** Dessert)

*Crème de Potiron et Butternut, éclats de Marron,
quenelle de chantilly au Poivre de Séchun*

Ou

*Ballotine de Fruite Bio aux petits légumes croquants,
vinaigrette au cidre et huile de noix*

Ou

*Poêlé d'Escargots et Pleurotes de Dijon en Persillade,
Croustillant de lard*

*Pavé de Fruite de Crisenon grillée sur peau,
Linguine Bio à la crème Citron et Estragon*

Ou

Cassoulet de Souris d'agneau

Ou

*Râble de Lapin farci aux Ecrevisses, Frites de Polenta,
Petites Tomates rôties*

Assiette de Fromages de notre Région

Ou ou et

Cheesecake senteur Pain d'Epices-Gingembre sur spéculoos

Ou

Marquise au chocolat noir et confiture de Framboise

Ou

Assortiment de deux boules de glaces Artisanales de chez Pédone

Ou

Salade de Fruits de saison et sa glace faisselle

Chaque jour, le chef vous propose ses idées du marché pour compléter ce menu

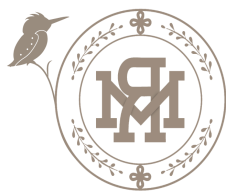
service et taxes comprises

Menu at 32 euros

Menu at 36 euros

Starters—Main Course—Cheese **or** Dessert

Starters—Main course—Cheese **and** Dessert



*Cream of Pumpkin and Butternut, Chestnut's chunks,
Quenelle of Chantilly with Séchun's pepper*

or

Pan-fried snail and oysters mushrooms in Persillade, crispy Bacon

or

*Ballotine of Trout's Organic with crunchy vegetables of the season
Cider vinaigrette and walnut oil*

Organic grilled trout's steak, Linguini with lemon and tarragon cream

or

Lamb shank's cassoulet

or

Saddle of rabbit stuffed with Crayfish, Polenta fries, small roasted tomatoes

Cheeses platter from our region

Or or and

Marquise with dark chocolate and raspberry jam

or

Gingerbread and Ginger flavoured Cheesecake with Speculoos

or

Assortment of two balls of Artisan ice cream from Pédone

or

Seasonal fruit salad and white cheese ice cream

*Each day, our chef will suggest
his seasonal ideas, back from the
market to complete this menu*

service et taxes included

Fromages

Assiette de fromages de la région 8 euros
Tomme et St Anne fermier de la fromagerie du Lac , Epoisses, Chaource ...
Salade et fruits secs

Cheeses platter from our region
Tomme and Mardelle from La Fromagerie du Lac, Epoisses, Chaource ...
served with salad and dried fruits

Fromage blanc fermier de la Fromagerie du Lac 7 euros
White cheese
Divers saveurs : Miel Bio ou fines herbes ou coulis de fruits
Various topping : Regional Honey or fresh herbs or fruit coulis

Dessert

Cheesecake senteur Pain d'Epices-Gingembre sur spéculoos 8 euros
Gingerbread and Ginger flavoured Cheesecake with Speculoos

Marquise au chocolat noir et confiture de Framboise 8 euros

Marquise with dark chocolate and raspberry jam

Salade de Fruits de saison et sa glace faisselle 8 euros

Moelleux chocolat , cœur fondant, glace au choix 8 euros
Chocolate & Coconut lava cake

Profiteroles 10 euros
Choux puffs with vanilla ice cream and chocolate coulis

Thé ou Café gourmand 10 euros

Nos Sorbets et Glaces Artisanales de chez Pédone 2.60 euros la boule
Crème fouettée sur demande : offerte

Fraise, Mangue, Cassis, Citron vert, Abricot Strawberry, Mango, Blackcurrant, Lime, Apricot

Vanille, chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Faisselle
Vanilla, Chocolate, Coffee, Salted Butter Caramel, Faisselle 'yaourt'

Alcool : Chocolat Grand Marnier orange confite, Mojito
Alcohol: Chocolate Grand Marnier candied orange, Mojito

Dame Blanche , Café Liègeois 9 euros



Les entrées—Starters

<i>Crème de Potiron et Butternut, éclats de Marron, Quenelle de chantilly au Poivre de Séchun</i> <i>Cream of Pumpkin and Butternut, Chestnut's chunks, Quenelle of Chantilly with Séchun's pepper</i>		9 euros
<i>Poêlée d'Escargot et Pleurotes de Dijon en Persillade, Croustillant de lard</i> <i>Pan-fried snail and oysters mushrooms in Persillade, crispy Bacon</i>		9 euros
<i>Ballotine de Fruite Bio aux petits légumes croquants, vinaigrette au cidre et huile de noix</i> <i>Ballotine of Fruit's Organic with crunchy vegetables of the season Cider vinaigrette and walnut oil</i>		10 euros
<i>Nos Œufs (2)du Préau des Poules en Meurette, toasts ailés</i> <i>Nos Œufs (3)du Préau des Poules en Meurette, toasts ailés avec linguines</i> <i>Poached eggs in a red wine sauce with bacon and garlic toasts</i>		12 euros 14.50 euros
<i>Poêlon de six escargots de Bourgogne</i> 10 euros <i>The famous 6 snails of Burgundy</i>	<i>Poêlon de douze escargots</i> 16 euros <i>The famous 12 snails of Burgundy</i>	
<i>Cuisses de Grenouilles à la Provençale en entrée</i> 4p <i>Frog legs at the Provençal - starter</i>		14 euros
<i>Cuisses de Grenouilles à la Provençale en plat</i> 8p <i>Frog legs at the Provençal - starter</i>		22 euros

Les Plats—Main course

<i>Râble de Lapin farci aux Ecrevisses, Frites de Polenta, Petites Tomates rôties</i> <i>Saddle of rabbit stuffed with Crayfish, Polenta fries, small roasted tomatoes</i>		20 euros
<i>Cassoulet de Souris d'agneau</i> <i>Lamb shank's cassoulet</i>		20 euros
<i>Pavé de truite Bio grillée sur peau, Linguine Bio à la crème Citron et Estragon</i> <i>Organic grilled trout's steak, Linguini with lemon and tarragon cream</i>		20 euros
<i>Poule fermière au Pot</i> <i>Farm hen in the Pot</i>		22 euros
<i>Dos de Sandre à la Moëlle et jus de viande et toasts et sel de guérande</i> <i>Back of Pikeperch with Marrow, gravy, toasts and salt of Guerande</i>		22 euros
<i>Filet de Rumsteak</i> <i>Charolais Français de Bourgogne, 200 g</i> <i>Nature au jus de viande</i>		25 euros
<i>Charolais Fillet from Burgundy Plain</i> <i>Sauce à la Moëlle marrow sauce</i>		28 euros