

CARTE Ô' CHARFAIT

Les Entrées

Le Poireau

Poireaux en vinaigrette, œuf mimosa et crumble.

Le Champignon

Sablé au parmesan, chutney et copeaux de champignons, condiment roquette.

Les Plats

La Criée

Retour de la criée, accompagnée de choux et de crème curry.



Le Porc

Effiloché de porc au thym, pommes de terre gratinées au cheddar et sauce forestière.

Les Desserts

Le Choconoisette

Brownie aux noisettes, crémeux chocolat-noisette, ganache montée au chocolat.

L'Orange

Entremet à l'orange, génoise cacao, mousse chocolat blanc.

LES INCONTOURNABLES



L'ANDOUILLETTE

Andouillette de Troyes 5AAAAA 200g.
pommes de terre grenaille
assaisonnement du jour.



L'ENTRECÔTE FRANÇAISE

Entrecôte 250gr
pommes de terre grenaille
assaisonnement du jour.

TRIO DE FROMAGES

Assiette de fromages,
mesclun au vinaigre balsamique.

FROMAGE CHAUD

Accompagné de sa confiture.

LE GOURMAND

Café ou thé accompagné
de gourmandises.

SUGGESTION DU CHEF

Le chef vous propose également

LA CÔTE DE BOEUF 1.6KG AVEC LÉGUMES DE SAISON

pour les plus gourmands, la partager n'est pas obligatoire...

Nous cuisinons des produits frais pour vous servir le meilleur du fait maison.

LE VIN DU MOMENT - LA SUGGESTION DU PATRON



OCELLUS ROUGE 14,5% ALC./VOL.

ABBAYE FONTFROIDE

AOP Corbières, Syrah

*Un vin aux arômes de fruits rouges mûrs
et de légères notes épicées.*