

## A La Carte

Saumon fumé maison,  
Gelée de grenade fraîche, zeste de citron vert et beurre d'agrumes  
29 €

Arancinis de volaille de Haute Marne,  
Mayonnaise aux herbes et huile de roquette et potimarron  
21 €

Foie gras en tatin,  
Compotée de poire à l'eau de vie de malt  
32 €

Velouté de potimarron,  
Espuma et concassé de châtaignes  
16 €



Esturgeon laqué à l'hibiscus,  
Carotte en deux façons  
35 €

Queue de lotte snackée,  
Topinambours rôtis au beurre, sauce à l'encre de seiche  
29 €

Curry de pois chiche et ses petits légumes, riz thai  
20 €



Ris de Veau  
Pommes de terre confites au thym, chips de betterave Chioggia, jus corsé  
28 €

Cœur de Filet de Bœuf,  
Jus corsé aux morilles, écrasé de panais au beurre truffé, pomme de terres confites au thym  
44 €

Ballotine de chevreuil,  
Pommes de terre confites au thym & Ecrasé de panais au beurre  
30 €



Assiette de trois fromages affinés  
9 €



## *Desserts*



L'Assiette gourmande « Diderot »  
15 €

Salade de fruits exotiques  
sirop agrumes et menthe  
8 €

Entremet Chocolat Noir, Kiwi et Piment d'Espelette  
10 €

Mille feuilles vanille café  
10 €

Autour de la pomme et des épices  
10 €

Pina Colada façon crème brûlée  
10 €

Sorbets et glaces du moment Biscuits secs  
8 €

Nos Vins de Dessert, au verre :

Pacherenc 7 €

Coupe de Champagne 8.5 €

*N'hésitez pas à demander la carte de nos thés*