

## APERITIFS

		€
Pineau des Charentes , Ratafia de Champagne, Porto	5 cl	5.20
MARTINI, SUZE ( 4 cl ) . PASTIS, RICARD ( 3cl )		5
LONG DRINK ( gin-tonic, whisky-coca...)	Le verre	7.5
AMERICANO COCKTAIL	Le verre	7.5
PICON VIN ou BIÈRE	Le verre	4.5
KIR à l'aligoté	Le verre	5
Le verre de VIN ( blanc ou rouge)	12 cl	5
Le Verre de SAUTERNES ou de PACHERENC	12cl	8
CHAMPAGNE, KIR ROYAL	La coupe	8.5
La Coupe CHEVAL BLANC ( crème de griottes, champagne )		8.5

## BIÈRES

Kronenbourg Heineken	25 cl	4
Lèffe Blonde ou Bière blanche	25 cl	5
- Bière de la région, « LA CHOUE »	33cl	6

## WHISKIES

BLENDED	4 cl	7
SINGLE MALT ( Glenfiddish ou similaire)	4 cl	7.5
CLASSIC MALT , Purs Malts d'Ecosse	4 cl	9

## DIVERS

SODAS (cola, tonic, Orangina) 25cl ,	JUS DE FRUITS 20 cl	4
JUS DE FRUITS PRESSES		7
COCKTAIL sans alcool		7

## Les Menus pour vos Enfants

Menu à 10 € (moins de 10 ans) ~ Assiette de Jambon Blanc de poulet ou Omelette Coupe glacée	Initiation à la Gourmandise 16 € En demi-portion (moins de 12 ans) Poêlée de champignons ou Daurade fumée — Filet de Bar ou Suprême de volaille farci — Entremet choco-clémentine , ou Coupe glacée
--	---

## Une Saison à Langres

Côté terre 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Poêlée de champignons,  
butternut, œuf poché

~~

Suprême de volaille farci,  
embeurrée de choux,  
Sauce crémée à l'ail doux

~~

entremet choco-clémentine

Côté Mer 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Soupe de Poissons de roche,  
croûtons aillés

~~

Filet de Bar,  
beurre blanc aux agrumes,  
risotto au potimarron

~~

Ananas rôti  
sorbet ananas

Supplément dessert « Assiette Gourmande Diderot » : 5 €

Assiette de trois Fromages affinés : 8 €

## La Balade Gourmande de Diderot

Côté Terre 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Terrine de Gibier et foie gras

~~

Selle d'Agneau rôtie,  
jus d'agneau au Bourgogne rouge

~~

Poire , chocolat



Côté Mer 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Daurade fumée, condiment poire,  
beurre au curcuma

~~

Queue de Lotte au Champagne,  
endives braisées


~~

Tartelette figue, caramel au vin rouge  
granité au vin


### ALLERGIES

Une liste des produits allergènes contenus dans nos plats  
est disponible auprès du personnel.

# La Carte

	Terrine de Foie Gras de canard au Sauternes , chutney mangue	28 €
	Morilles au crémeux de Langres, purée de patate douce	30 €
	Velouté de potimarron, pain au maïs	16 €
	Daurade fumée, condiment poire, beurre au curcuma	20 €



	Filet de Sole Meunière , légumes de saison	34 €
	Panisse, légumes de saison, jus aux légumes	18 €
	Queue de Lotte au Champagne, endives braisées	27 €



	Cœur de Filet de Bœuf aux Morilles, réduction de jus de queue de boeuf	44 €
	Ris de Veau poêlés, champignons à l'ail noir	26 €
	Selle d'Agneau rôtie, jus d'agneau au Bourgogne rouge	27 €



Assiette de trois Fromages affinés : 8 €



## Carte des Desserts



L'Assiette Gourmande « Diderot »	13 €
Nos Sorbets et Glaces du moment, Biscuits secs	8 €
Entremet chocolat-clémentine	9 €
Ananas rôti ,sorbet ananas	9 €
Poire, chocolat	9 €
Tartelette figue, caramel au vin rouge ,granité au vin	9 €
L'assiette de Fruits Frais de Saison	9 €

Nos Vins de Dessert , au verre :

Sauternes ou Pacherenc : 8 €

Coupe de Champagne : 8.5 €