

Une Saison à Langres

Côté terre 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Croustillant d'Escargots,
champignons forestiers, sabayon au cresson

~~

Caille cuite sur l'os,
réduction au raisin et vinaigre,
blé vert fumé

~~

Dôme framboise-cacao,
ganache chocolat noir au galanga

Côté Mer 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Tartare d'Huîtres de Marennes d'Oléron,
mariné aux agrumes,
chantilly iodée, mesclun aux algues

~~

Filet de Maigre,
sabayon Champagne et citronnelle,
écrasé de pomme de terre à l'oignon rose

~~

Nashi poché aux épices douces,
bavarois au fromage blanc

Supplément dessert « Assiette Gourmande Diderot » : 5 €

Assiette de trois Fromages affinés : 8 €

La Balade Gourmande de Diderot

Côté Terre 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Pressé de Foie Gras de canard
pané au pain d'épices,
comptée de pomme au cidre

~~

Selle d'Agneau briochée,
Jus réduit au caramel de truffe,
gratin de patate douce

~~

Opéra chocolat noir
et thé Matcha



Côté Mer 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Duo de Saint-Jacques et crevettes
vinaigrette chaude de pomme verte,
fondue de poireau et haricot de mer

~~

Filet de Lotte pochée à la cardamome,
chou kale, tombée d'endives à la vanille


~~

Pavlova revisitée,
aux fruits exotiques et coco

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 , déclinaison de poire	24 €
Morilles au crémeux de Langres, purée de patate douce	30 €
Œuf mollet, sabayon à la truffe noire, mousse de lait au sésame	22€
 Velouté de Topinambour légèrement truffé, pain au maïs toasté	16 €
Saumon en gravelax , fumé à l'envoi, chutney aux agrumes	22 €
Huîtres de Marennes-Oléron, nature	par 6 : 15 € par 9 : 22 €



Filet de Sole Meunière au citron vert, légumes de saison 29 €

 Potimarron «Jack Bee Little » farci aux légumes d'hiver, crème à la noisette 16 €



Tournedos Rossini,
réduction de jus de queue de boeuf au caramel de truffe 42 €

Ris de Veau poêlés, champignons forestiers à l'ail noir 26 €

Foie gras de Canard poêlé,
confit d'échalotes au balsamique, jus réduit au quinquat 28 €



Assiette de trois Fromages affinés : 8 €



Carte des Desserts



L'Assiette Gourmande « Diderot »	13 €
Nos Sorbets et Glaces du moment, Biscuits secs	8 €
Dôme framboise-cacao, ganache chocolat noir au galanga	9 €
Nashi poché aux épices douces, bavarois au fromage blanc	9 €
Opéra chocolat noir et thé Matcha	9 €
Pavlova revisitée, aux fruits exotiques et coco	9 €
L'assiette de Fruits Frais de Saison	9 €

Nos Vins de Dessert , au verre :

Sauternes ou Pacherenc : 8 €

Coupe de Champagne : 8.5 €