

Une Saison à Langres

Côté terre 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Asperges vertes rôties, œuf mollet,
crème noisette

~~

Caille cuite sur l'os,
aux pleurotes et jus aux baies de genièvre,
légumes printaniers

~~

Forêt Noire revisitée

Côté Mer 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Gravelax de Daurade,
condiment mangue-passion

~~

Filet de Bar,
réduction de tomates et olives,
polenta crémeuse

~~

Trilogie Fraise Rhubarbe marjolaine

Supplément dessert « Assiette Gourmande Diderot » : 5 €

Assiette de trois Fromages affinés : 8 €

La Balade Gourmande de Diderot

Côté Terre 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Foie Gras de canard
poché à la crème de griotte,
confit d'oignon

~~

Selle d'Agneau farcie,
Jus au romarin, artichauts braisés

~~

Tartelette au chocolat noir
et caramel au beurre



Côté Mer 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Cannelloni d'espardon au wasabi,
légumes marinés au sésame

~~

Filet de Turbot, pesto à la pistache,
Poêlée de fèves et de pois

~~

Alliance de fruits exotiques

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 pomme granny 24 €

Morilles au crémeux de Langres, purée de patate douce 30 €

Œuf mollet, sabayon à la truffe noire, mousse de lait au sésame 22€

 Gaspacho de petits pois, espuma aux fruits secs légèrement safrané 16 €

Saumon en gravelax , fumé à l'envoi, chutney aux agrumes 22 €



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

 Courgette farcie aux lentilles et aux légumes 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 qumquat 28 €



Assiette de trois Fromages affinés : 8 €



Carte des Desserts



L'Assiette Gourmande « Diderot »	13 €
Nos Sorbets et Glaces du moment, Biscuits secs	8 €
Foret Noire revisitée	9 €
Trilogie de Fraise Rhubarbe Marjolaine	9 €
Tartelette au chocolat noir et caramel au beurre	9 €
Alliance de fruits exotiques	9 €
L'assiette de Fruits Frais de Saison	9 €

Nos Vins de Dessert , au verre :

Sauternes ou Pacherenc : 8 €

Coupe de Champagne : 8.5 €