



## Menu à 59€

*-Emietté de tourteau aux tomates confites,  
coulis façon Guacamole et sa tuile aux olives*

*Ou*

*-Millefeuille de thon fumé aux fruits exotiques, crème acidulée au citron vert*

*Ou*

*-Pressé de rouget aux légumes confits, coulis « pistolive » et jeunes pousses*

*-.-.-.-.-*

*-Pavé de sandre rôti sur une embeurrée de chou vert,  
sauce aux vins rouges des Coteaux Champenois*

*Ou*

*-Blanquette de lotte aux coquillages, écume iodée et printanière de légumes*

*Ou*

*-Filet de barbue gratiné au Champagne, méli-mélo de légumes de saison*

*-.-.-.-.-*

*-Selle d'agneau au cœur de dattes, caviar d'aubergine et huile de coriandre*

*Ou*

*-« Comme un croque-monsieur » au pigeonneau de Fromentières,  
sauce au parfum de truffe*

*Ou*

*-Pavé de veau farci au ris de veau, crème de Chaource,  
galette croustillante de pommes de terre de la Marne*

*-.-.-.-.-*

*Fromages frais et affinés*

*-.-.-.-.-*

*-Le délice de l'écureuil à la fleur noisette, glace vanille*

*Ou*

*-Poire pochée dans un vin chaud, glace pain d'épices*

*Ou*

*-Tarte tatin de bananes caramélisées au sucre Muscavado,  
crème fraîche aux parfums des îles*