


### Pour les enfants (-12 ans)

Tagliatelles sauce tomate ou Steak Haché frites 10 €

### Planchette apéritive, assortiment de charcuteries 11,00 €

(Jambon Serrano, Mortadelle, Chorizo Ibérique et le fuseau Lorrain de la maison GALL)

## Les Entrées

- Jambon Serrano, melon et gelée de Porto 13,00 €
- Tarte fine à la truffe et pommes de terre 14,00 €
- Tataki de bœuf Angus, sauce soja sucrée, mélange de graines et wasabi 13,00 €
-  Œuf parfait à la truffe d'été de la ferme de Prayel « Oh Petites Poulettes » à Augny cuit à 64°, et ratatouille 13,00 €
- Saumon LABEL ROUGE fumé au bois de hêtre par nos soins sur son blinis 14,00 €
- Foie gras de canard mi-cuit au porto blanc et cognac, confiture de figes, brioche 15,00 €

## Les Plats

- Gambas (décortiquées) Black Tiger flambées au cognac, trio de riz façon pilaf 24,00 €
- Dos de Cabillaud rôti au four, sauce au vin blanc, tagliatelles fraîches et légumes 20,00 €
- Chuck Flap BLACK ANGUS USA, râpés de pommes de terre et légumes du moment 25,00 €
- Pavé de cœur de Rumsteck Angus, jus réduit, râpés de pommes de terre et légumes du moment 19,00 €
- Picanha de Bœuf grillée Black ANGUS Argentine Environ 1 Kg à manger seul ou à partager à 2 67,00 €
- Tartare de bœuf à l'Italienne, roquette, parmesan AOP et crème balsamique, frites 19,00 €
- Pluma de porc IBÉRIQUE juste grillée, pommes de terre grenaille et salade 22,00 €
- Brochette de poulet mariné à la moutarde, taboulé maison et mesclun de salade 18,00 €
- Poêlée d'abats, rognons de veau, foies de volaille, rognons blancs et purée de pommes de terre 18,00 €
  
- Assiette de fromage de la FROMAGERIE de Courcelles-Chaussy 10,00 €

## Les Desserts

- Tarte façon Paris Brest 9,00 €
- Profiteroles 9,00 €
- Mojito glacé 8,50 €
- Bavarois aux poires de chez Vincent Neveux 8,50 €
- Panna cotta au café, chantilly au chocolat blanc 8,50 €
- Gâteau aux fraises et pistaches 9,50 €
- Café ou thé gourmand (Soyez aventurier, laissez-vous surprendre par la créativité du chef) 10,00 €