

LA CARTE



LA CARTE



LES ENTRÉES

Velouté de potimarron	10.00 €
Velouté de potimarron / éclats de châtaigne / chips de lard	
Terrine de campagne Maison	10.00 €
Terrine au poivre de timut / pickles de légumes	
Escargots de bourgogne	13.00 €
Poêlée d'escargots / épinards / persil et ail en crème	
Saumon gourmand	13,00 €
Gravelax de Saumon maison / sorbet de roquette fleur de sel	
Les Saint Jacques en manteau d'hiver	21.00 €
Saint Jacques snackées / crème muscat chocolat blanc / gelée de combava	
Foie Gras aux figues	19,00 €
Le Foie Gras de Canard mi cuit aux Figues / chutney de figue / pain d'épices aux baies de goji	

LES DESSERTS

Le plateau de Fromages	14,00 €
La crème brûlée à la bergamote	8.00 €
Tartelette fraîcheur citronnée	9.00 €
Poire pochée / Biscuit noisette / Chocolat croquant / caramelle glace cassis	10,00 €
Le Harcourtois / Chocolat Praliné	10,00 €
Les profiteroles du comptoir	11.00 €

LES PLATS

Le pavé de Saumon	16.00 €
Saumon / crème d'asperge / purée	
La bavette d'ail du comptoir	16,00 €
La bavette de bœuf / tombée d'échalottes au beurre / frites	
Coq au vin	18,00 €
Coq / riz pilaf / sauce au vin	
L'andouillette de Troyes	19,00 €
L'andouillette de Troyes / sauce forestière / frites	
Le filet de Bar	24,00 €
Le filet de bar / crème d'asperge / purée	
Le dos cabillaud	26,00 €
Le dos Cabillaud / purée / petits légumes / crème de langoustine	
L'agneau du dernier solstice	29,00 €
Carrée d'agneau / crouste d'épices et de fruits secs / sauce miel et tonka / pommes grenailles	
Le Normand et ses Frites Dorées	30,00 €
Le filet de bœuf Normand / frites / sauce béarnaise ou poivre	

LES COUPES GLACÉ

La dame Blanche / le café ou chocolat liégeois	9.50 €
La coupe 1 boule	3,20 €
La coupe 2 boules	6,00 €
La coupe 3 boules	8,00 €
Le colonel, sorbet citron et vodka	10,00 €
L'after eight, glace menthe chocolat et Get 27	10,00 €
La coupe Normande sorbet pomme et calvados	10,00 €
La coupe d'Irish coffee, glace café, expresso et whisky	10,00 €

LA CARTE



FORMULE DU MARCHÉ

(Uniquement le midi sauf le Dimanche et jours Fériés)

Entrée/plat ou plat/dessert 18 euros

Entrée/plat/dessert 22 euros

LES ENTRÉES

Velouté de Potimarron et Lard grillé

Velouté de potimarron / éclats de châtaigne / chips de lard

Terrine de campagne maison

Terrine de campagne / poivre de timut / pickles de légumes

LES PLATS

le pavé de Saumon

Pavé de saumon crème d'asperge verte /purée

Ou La bavette d'ailou du comptoir

La bavette d'ailou de bœuf / tombée d'échalottes au beurre

LES DESSERTS

La coupe 2 boules

Ou La crème brûlée Bergamote

Ou assiette de 3 fromages

FORMULE ENFANTS 13€

Boisson au choix entre : sirop à l'eau, diabolo, jus de pomme ou Ice Tea

Le Steak Haché VBF et Frites

Ou Pavé de Saumon et sa purée

Coupe de 2 boules ou fruits

LA CARTE



FORMULE DU COMPTOIR

(servi tout les jours)

Entrée/plat/dessert 36 euros

LES ENTRÉES

Gravlax

Gravlax de saumon maison / sorbet roquette fleur de sel

Ou Les escargots et sa crème aillée

Escargots de bourgogne épinards frais / crème de persil

Ou Foie gras (+ 5 euros)

Le foie Gras Canard mi-cuit aux figues / chutney aux figues /
pain d'épices aux baies de goji

LES PLATS

Coq au vin

Coq au vin et son riz pilaf

Ou Le filet de bar

Le filet de bar / crème d'asperge / sa purée

Ou L'andouillette de Troyes

L'andouillette de Troyes / sauce forestière / frites

LES DESSERTS

La Poire en Habit de Fête

Poire pochée / Biscuit noisette / Chocolat croquant / caramel et
glace cassis

Ou Tartelette Fraicheur citronné

La tartelette aux 2 citrons / sorbet de citron jaune

Ou Dame Blanche / Café liégeois / Chocolat liégeois

Ou Plateau de fromage

LA CARTE



FORMULE DU GOURMANDE

(servi tout les jours)

Entrée/plat/dessert 49 euros

LES ENTRÉES

Les saint Jacques en manteau d'hiver

Saint Jacques snackées / crème muscat chocolat blanc / gelée de combava

Ou Le foie Gras

Le foie Gras Canard mi cuit aux figues / chutney aux figues / pain d'épices aux baies de goji

LES PLATS

Le Normand et ses frites Dorées

Le Filet de Bœuf Normand / frites / Sauce Béarnaise ou Sauce poivre

Ou Le carré d'Agneau

Carrée d'agneau / croute d'épices et de fruits sec / sauce miel et tonka et pommes grenailles

Ou Le Cabillaud

Le dos de Cabillaud / purée / petits légumes /
crème de langoustine

LES DESSERTS

Au choix parmi tout nos desserts et coupes de glaces

Ou Plateau de fromages

« La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont. »
—Curnonsky