

LA CARTE



LA CARTE



LES ENTRÉES

Velouté de potimarron	10.00 €
Velouté de potimarron, éclats de châtaignes et chips de lard	
Terrine de campagne Maison	10.00 €
Terrine de campagne au poivre et timut	
Les escargots et sa crème aillée	13.00 €
La poêlée d'escargots de bourgogne épinard et crème persil et ail	
Gravlax	13,00 €
Gravelax de Saumon maison, sorbet de roquette fleur de sel	
Les Saint Jacques en manteau d'hiver	21.00 €
Saint Jacques snackées et sa crème muscat / chocolat blanc	
Foie Gras aux figues	19,00 €
Le Foie Gras de Canard mi cuit aux Figues, chutney, 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 Pralin	10,00 €
Les profiteroles du comptoir	11.00 €
Le baba au calvados	10,00 €

LES PLATS

Le pavé de Saumon	16.00 €
Le pavé de saumon et sa crème d'asperge	
La bavette d'aloyau du comptoir	16,00 €
La bavette de bœuf, tombée d'échalotte au beurre, frite	
Coq au vin	18,00 €
Coq au vin et son riz pilaf	
L'andouillette de Troyes	19,00 €
L'andouillette de Troyes sauce forestière, frites	
Le cabillaud	22,00 €
Le dos Cabillaud, sa purée et ses petits légumes et sa crème de langoustine	
Le filet de Bar	24,00 €
Le filet de bar, crème d'asperge et sa purée	
L'agneau du dernier solstice	29,00 €
Carrée d'agneau / croute d'épices et de fruits sec / sauce miel et tonka et pommes grenailles	
Le Normand et ses Frites Dorés	32,00 €
Le filet de bœuf Normand, sauce béarnaise ou poivre, frites	

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 châtaignes et chips de lard

Terrine de campagne maison

Terrine de campagne au poivre Timut

LES PLATS

le pavé de Saumon

Le pavé de saumon crème d'asperge verte, purée

Ou La bavette d'ailou du comptoir

La bavette d'ailou de bœuf, tombée d'échalotte 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 tous 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

La poêlée d'escargots de bourgogne épinards frais, crème de persil

Ou Foie gras (+ 5 euros)

Le foie Gras Canard mi cuit aux figues, chutney, 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 tous les jours)

Entrée/plat/dessert 49 euros

LES ENTRÉES

Les saint Jacques en manteau d'hiver

Saint Jacques snackées et sa crème muscat / chocolat blanc

Ou Le foie Gras

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

LES PLATS

Le Normand et ses frites Dorées

Le Filet de Bœuf Normand, Sauce Béarnaise ou Sauce poivre

Ou Le Cabillaud

Le dos de Cabillaud, sa purée et ses petits légumes et sa crème de langoustine

LES DESSERTS

Au choix parmi tous nos desserts et coupes de glaces

Ou Plateau de fromage

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