
LES ENTRÉES

Poireaux vinaigrette aux coquillages <i>Leeks with vinaigrette and shellfish</i>	14
Œuf Parfait, cappuccino de champignons <i>Soft egg with mushrooms foam</i>	16
Raviole ouverte de Homard Fenouil, émulsion de carapace au curry <i>Lobster ravioli and fennel, shell foam with curry</i>	24
Marbré de foie gras et bœuf confit Quetsche et salade « Radicchio » <i>Foie gras and candied beef with plums and salad</i>	20
Les 9 petits pots d'escargots de Bouzy <i>The 9 snails from the region</i>	15

LES PLATS

Biscuit de Sandre, champignons, épinard Sauce Noilly Prat <i>Pike fish mousse, mushrooms, spinach and cream sauce</i>	23
Saumon confit, haricots verts cuisinés à l'oseille <i>Candied salmon, green beans cooked with sorrel</i>	24
Maigre rôti, déclinaison de carottes Jus à la moutarde de Reims <i>Meagre fish with carrots and local mustard juice</i>	24
Homard, riz soufflé et courgettes de M. Bougy <i>Lobster, rice crispy and different kind of zucchini</i>	39
Légumes et fruits de saison cuisinés en cocotte <i>Vegetables and fruits cooked in stewpan</i>	20
Longe de veau croustillante Pommes de terre gratinées et cuites au jus <i>Sirloin veal, potatoes cooked with juice</i>	25
Canard Challandais rôti, navets confits à l'orange <i>Roasted duck with turnip, orange flavor</i>	26
Ris de Veau laqué au miel, girolles et prunes <i>Sweetbread glossy with honey, chanterelles and plums</i>	35

LE FROMAGE

Brie de Meaux aux noix, salade de mâche à l'huile de Caméline <i>Brie de Meaux stuffed with nuts</i>	8
--	---

LES DESSERTS

Mousse au chocolat, croustillant de praliné <i>Chocolate mousse with crunchy praline</i>	11
Riz au lait, caramel au beurre et chouchous <i>Rice pudding, caramel and hazelnuts</i>	11
Religieuse au chocolat et praliné <i>Chocolate and praline « Choux »</i>	11
Assortiment de glaces ou sorbets <i>You choose your mix ice cream and sorbet</i>	10
Millefeuille vanille - caramel <i>Vanilla and caramel Millefeuille</i>	11