



Selon la saison, nous aurons plaisir à vous servir dans notre cour médiévale ou bien dans notre jolie salle à manger, au coin de la cheminée.

Nous avons réalisé une carte essentiellement avec des produits locaux et de qualité dans un souci de développement durable. Nos plats, pour la plupart, sont réalisés « maison » par plusieurs collaborateurs passionnés de cuisine, d'autres sont réalisés et mis « sous vide » par nos Chefs Consultants.

Nos entrées

Velouté butternut, géranium odorant <i>Par le Chef Cédric Denaux du Château d'Ygrandes</i>	18€
Gaspacho de tomates, fruits rouges, menthe fraîche et Feta DOP	22€
Tomates cerises confites, Mozzarella di Bufala, pesto de roquette	25€
Terrine de canard aux pistaches de chez Branche, cœur de foie gras	29€
Carpaccio de bœuf, câpres et copeaux de Parmiggiano Reggiano 24 mois	29€
Saumon « Gravelax » mariné à l'aneth, agrumes et baies roses, selon Kamil	31€

Nos Assiettes Gourmandes

Belle assiette de fromages affinés de la Fromagerie des Halles <i>Chaource, Chèvre cendré, Comté 24 mois, Tomme, Langres, Clemendou</i>	29€
Foie gras mi-cuit "maison" à l'Armagnac et au poivre, selon Laura	39€

Nos viandes et volailles

Plats réalisés par le Chef Bruno Caironi du Caffè Così

Cuisse de poulet au citron confit et olives Taggiasca <i>Garniture du moment</i>	32€
Estouffade d'agneau de l'Aube à la Provençale <i>Garniture du moment</i>	36€

Merci de bien vouloir nous signaler toute allergie



Nos pâtes

A la Provençale <i>Tomates, oignons, ail, courgettes, aubergines, poivrons</i>	27€
A la Carbonara <i>Pancetta, parmesan reggiano 24 mois, jaune d'œuf</i>	29€
Aux Champignons et crème de Chaource <i>Champignons de Paris, fromage de Chaource</i>	29€

Nos Desserts

Sélection de 3 fromages régionaux : <i>Chaource, Langres, Clemendou</i>	14€
Le crumble aux pommes du Pays d'Othe, selon Aude	14€
Baba au Rhum de la maison Italienne Piemme	15€
Gâteau au chocolat noir 80%, crème de marrons de chez Faugier, selon Agnès	15€

Nos desserts sucrés sont accompagnés d'une boule de glace vanille bio de Madagascar

Menu Princesses et Chevaliers (-10 ans)

Coquillettes ou Tagliatelles
Jambon beurre ou Sauce Bolognese ou Tomate ou Provençale
Boule de Glace vanille bio de Madagascar
Jus de fruit biologique ou limonade
22€

Nos fournisseurs :

Légumes, Fruits et Epicerie :	<i>Persil et Ciboulette (Bio), Coopérative Hermès (Bio), Metro</i>
Pain :	<i>Tonton Farine (Bio), La Gerbe D'Or</i>
Fromage, crème :	<i>Fromagerie des Halles, SCEA Fromagerie (Bio)</i>
Poisson, viande :	<i>Métro St Parres aux Tertres</i>
Vins et Champagnes :	<i>Celliers St Pierre, Aubdis</i>