

Le Restaurant Des DHUITS

Les Entrées

Carpaccio de Truite cru de l'Aujon, salade d'herbes 13.00€

Terrine de campagne maison, salade de saison 12.00€

Velouté de légumes de saison 10€

Tourte Haut-Marnaise et sa petite salade verte 12.50€

Foie gras mi- cuit de canard maison et son chutney de fruit de saison 18€

Dans l'eau

Truite de la pisciculture de la Belle Fontaine et sa marinade Haut-Marnaise 16€

Poisson du jour, sauce au beurre blanc 15.50€

Sur terre

Andouillette de Troyes Gratinée au Chaource ou Grillée nature 17€

Magret de canard, au miel quatre épices et sa purée maison 19€

Rognon de veau rôti au Porto, pâtes fraîches aux herbes 16€

Tartare de bœuf minute coupé au couteau (180 g), véritables pommes frites maison 19€

La Belle Entrecôte ANGUS d'Irlande grillée (200 g), pommes frites maison 23€

Gibiers

Brochette de gibier aux fruits secs, garniture Saint-Hubert 20€

Fricassée de gibier de nos forêts Haut-Marnaises au vin de la région 18€

*Pour votre viande merci de prendre connaissance du temps de cuisson
(Bleu 10 mn, Saignant 15 mn, à point 20 mn, Bien cuit 25 mn)*

Boisson non comprise- service 15% inclus dans ce prix

LE MENU DU JOUR

Tous les Midis
Sauf Week-end et Jours Fériés

Plat du jour 8.90€
Entrée du jour, Plat du jour et Dessert du jour, 17€
(Nous consulter)

MENU SAVEUR
Entrée + plats et dessert à 24€
Supplément fromage 5.00€

Les Entrées

Tourte Haut-Marnaise et sa petite salade verte

Ou

Carpaccio de Truite crue de l'Aujon, salade d'herbes

Ou

Suggestion du Chef (nous consulter)

Les Plats

Poisson du jour, sauce au beurre blanc

Ou

Duo de gibier de nos forêts, garniture Saint-Hubert

Ou

Suggestion du Chef (nous consulter)

Les Desserts

Croustillant au chocolat

Ou

Idéal Chaumontais (spécialité de la région)

Ou

Tarte aux fruits « maison »

Boisson non comprise- service 15% inclus dans ce prix

Les Fromages

Assiette de Fromages régionaux affinés par nos soins 6.00€

Duo de Langres et Chaource chaud 6.50€

Fromage blanc aux herbes fraîches ou aux fruits rouges 5.00€

Les Desserts

Idéal Chaumontais, spécialité de Haute-Marne 7.50€

Crème brûlée au Grand Marnier 6.50€

Croustillant Cœur de France au chocolat 7.50€

Tarte aux fruits de saison maison 5.50€

Les Coupes alcoolisées à 7.80€

Colonel : Sorbet citron et Vodka

Général : Glace Vanille et Whiskey

La Haut-marnaise : Sorbet Mirabelle et Alcool de Mirabelle

La Framboise : Sorbet Framboise et Alcool de Framboise

Boisson non comprise- service 15% inclus dans ce prix