

La Symphonie des Saisons

Apéritif

Planche de Charcuteries/ <i>Charcuteries board</i>	10.90€
<i>Sélection de charcuteries et de condiments</i>	
Planche de Mixte/ <i>Mixed board</i>	13.90€
<i>Sélection de charcuterie, de fromages et de condiments</i>	
Apéritif gourmand/ (<i>smoked salmon, foie gras, cheese and different types of ham</i>).....	16.90€
<i>Saumon fumé, foie gras, sélection de charcuterie, de fromages, condiments et baguette</i>	

Salades

	Entrée	Plat
Salade Marine aux fruits de la passion	11.90€	16.90€
<i>Marine Salad with Passion Fruits</i>		
Salade du sud-ouest foie gras, gésier et magret fumé le tout origine France.....	9.90€	14.90€
<i>Salad of the south-west foie gras, gizzard and smoked magret all origin France</i>		
Salade César	9.90€	14.90€
<i>Mélange de salades, poulet snacké, parmesan, croutons, tomates, concombre</i>		
<i>Salad mix, snack chicken, Parmesan, croutons, tomatoes, cucumber</i>		
Salade au saint marcelin chaud	9.90€	14.90€
<i>Salad hot saint marcelin</i>		
Salade Végétarienne.....	9.90€	14.90€
<i>Salade œuf tomate mozzarella concombre Haricot vert poivron échalote fine herbe</i>		
<i>Egg salad tomato mozzarella cucumber Green bean pepper shallots fine grass</i>		

Entrées

Velouté du moment	7.90€
<i>Soup of the moment</i>	
Entrée du moment.....	9.90€
<i>Starter of the moment</i>	
Filet de sabre rôti au thym citronnée, sauce au chorizo doux, spaghetti de légumes.....	10.90€
<i>Roasted saber fillet with lemon thyme, sweet chorizo sauce, vegetable spaghetti</i>	
Millefeuille de tomates, poivrons confits, mascarpone, mozzarella et jambon de pays fumé, Sauce au pistou.....	10.90€
<i>Millefeuille of tomatoes, candied peppers, mascarpone, mozzarella and smoked country ham, Pistou sauce</i>	
Tarte fine Tian de légumes et rougets grillées.....	10.90€
<i>Tian fine pie of vegetables and grilled mullet</i>	
Verrine d'avocat, fromage frais et saumon fumé.....	10.90€
<i>Avocado verrine, fresh cheese and smoked salmon</i>	
Profiteroles d'escargots « des Grands Crus de Bouzy en Champagne » à la crème d'ail et fines herbes ..	18.90€
<i>Profiteroles of snails "Grands Crus de Bouzy en Champagne" with garlic cream and herbs</i>	
Terrine de foie gras « origine France » maison et sa compotée de rhubarbe.....	18.90€
<i>Terrine of foie gras "origin France" homemade and its rhubarb stew</i>	
Ceviche d'espadon à la noix de coco et ses condiments.....	18.90€
<i>Coconut swordfish ceviche and its condiments</i>	
Tarte fine vegan Tian de légumes	8.90€
<i>Fine Tian vegetable pie</i>	

La Symphonie des Saisons

Poissons

Burger au thon mi-cuit salade avocat tomate oignon rouge sauce tartare.....15.90€
Half-cooked tuna burger avocado tomato onion red sauce tartare

Papillote de Sandre , julienne de légumes et citron confit, beurre blanc.....25.90€
Papillote de Sandre, julienne of vegetables and candied lemon, white butter

Viandes

Club sandwich12.90€

Le plat de l'ardoise.....13.90 €
The dish of slate

Burger Végan (pain au potimarron, sauce pistou, galette de soja, salade et tomate)..... 13.90€
Burger Vegan (pumpkin bread, pistou sauce, soy cake, salad and tomato)

Pavé de Rumsteak viande du terroir champagne Ardenne « V.B.F ».....14.90€
Rump steak meat from the Champagne Ardenne terroir "V.B.F"

Filet de canette de Barbarie « Volaille Française ».....14.90€
Barbary can fillet "French Poultry"

Tartare aux couteaux d'Aubrac (V.B.F) à l'huile d'olive, tomate séchée, persil échalotes.....15.90€
Tartare with Aubrac knives (V.B.F) with olive oil, dried tomato, shallot parsley

Foie de veau origine U.E ou U.K déglacé au vinaigre de Framboise.....15.90€
Veal liver origin U.E or U.K deglazed with raspberry vinegar

Faux filet affiné 5/6 semaines VBF Charolais..... 27.90€
Refined ribeye 5/6 weeks VBF Charolais

Caille désossée, fine farce de volaille au foie gras (le tout origine France).....27.90€
Boneless quail, fine stuffing of poultry with foie gras (all from France)

Ris de veau cœur origine U.E transformé en France sauté au beurre demi sel.....27.90€
Sweetbreads heart original U.E processed in France sauteed in half salt butter

Accompagnements : frites, salade, légumes du jour, risotto

Side dishes: fries, salad, vegetables of the day, risotto

Sauces Maison : Poivre, Maroilles, Béarnaise, sauce échalotes, sauce au bleu

Homemade sauces: Pepper, Maroilles, Béarnaise, shallots sauce, blue sauce

Menu du jour/Menu of the day

Entrée plat :20.90€/Starters and plat :20.90€

Plat dessert 17.90€/Plat and dessert 17.90€

Entrée plat et dessert 25.90€/Starters, plat and dessert 25.90€

La Symphonie des Saisons

Desserts / Fromages

Assiette de fromages	8.90€
Cheese plate	
Meringue au thés Matcha fraises fraiches.....	8.90€
Strawberry Matcha tea meringue	
Carré foret noire, jubilé de griottes.....	8.90€
Black forest square, jubilee of sour cherries	
Soufflé chaud Pina Colada	8.90 €
Hot soufflé Pina Colada	
Ananas rôti à la vanille de Tahiti, glace poivre de Sichuan	8.90 €
Roasted pineapple with Tahitian vanilla, Sichuan pepper ice cream	
Tarte au fromage Blanc.....	7.90 €
White cheese pie	
Succès praliné glacé cœur caramel beurre salé.....	7.90 €
Success iced praline heart caramel salted butter	
Nage de poire conférence végétan, glace lait d'amande.....	7.90 €
Conference pear swim, almond milk ice cream	
Bonbon chocolat chaud à la menthe « Cluizel ».....	7.90 €
Hot chocolate candy with mint "Cluizel"	
Dessert de l'ardoise	6.90 €
Dessert of the day	

Menu enfant 10.90€

[Child Menu](#)

Steak haché / jambon / plat du jour

[Minced beef / ham / course of the day](#)

Garniture au choix : frites / légumes du jour

[Side orders: fries / vegetables](#)

Glace / dessert du jour

[Ice cream / dessert of the day](#)

La Symphonie des Saisons

Menu La symphonie des Saisons (coffret)

Entrée plat : 39,90€ - Entrée plat dessert : 47,90€ - plat dessert : 32,90€
Main course: 39,90€ - Starter main course dessert: 47,90€ - main course dessert : 32,90€

Entrée du moment

Starter of the moment

Terrine de foie gras « origine France » maison et sa compotée de rhubarbe
Terrine of foie gras "origin France" homemade and its rhubarb stew

Ceviche d'espadon à la noix de coco et ses condiments
Coconut swordfish ceviche and its condiments

Profiteroles d'escargots « des Grands Crus de Bouzy en Champagne »
à la crème d'ail et fines herbes
Snail profiteroles "Grands Crus de Bouzy en Champagne" with garlic cream and herbs



Faux filet affiné 5/6 semaines VBF Charolais
Refined ribeye 5/6 weeks VBF Charolais

Ris de veau cœur origine U.E transformé en France sauté au beurre demi sel
Sweetbreads heart original U.E processed in France sautéed in butter half salt

Caille désossée, fine farce de volaille au foie gras (le tout origine France)
Boneless quail , fine stuffing of poultry with foie gras (all from France)

Papillote de Sandre , julienne de légumes et citron confit, beurre blanc
Papillote de Sandre, julienne of vegetables and candied lemon, white butter

Plat du moment

Dish of the moment



Carré foret noire, jubilé de griottes
Black forest square, jubilee of sour cherries

Soufflé chaud Pina Colada
Hot soufflé Pina Colada

Ananas rôti à la vanille de Tahiti, glace poivre de Sichuan
Roasted pineapple with Tahitian vanilla, Sichuan pepper ice cream

Assiette de fromages
Cheese plate

Dessert du moment
Dessert of the moment

La Symphonie des Saisons

Menu découverte

(Soirée étape entrée plat ou plat dessert)

Entée plat : 25,90€ - Entrée plat dessert : 31.90€ - plat dessert : 22,90€

Starter main course: 25,90€ - Starter main course dessert: 31.90€ - main course dessert : 22,90€

Verrine d'avocat, fromage frais et saumon fumé

Avocado verrine, fresh cheese and smoked salmon

Filet de saumon rôti au thym citronnée, sauce au chorizo doux, spaghetti de légumes

Roasted saumon fillet with lemon thyme, sweet chorizo sauce, vegetable spaghetti

Millefeuille de tomates, poivrons confits, mascarpone, mozzarella et jambon de pays fumé, Sauce au pistou

Millefeuille of tomatoes, candied peppers, mascarpone, mozzarella and smoked country ham, Pistou sauce

Tarte fine Tian de légumes et rougets grillées

Tian fine pie of vegetables and grilled mullet

Entrée de l'ardoise

Starter to the slate



Tartare aux couteaux d'Aubrac (V.B.F) à l'huile d'olive, tomate séchée, persil et échalotes

Tartare with Aubrac knives (V.B.F) with olive oil, dried tomato, parsley and shallots

Foie de veau origine U.E ou U.K déglacé au vinaigre de Framboise

produits cautionnés par un Meilleur Ouvrier de France Boucher, François Mulette

Veal liver origin U.E or U.K deglazed with raspberry vinegar

Pavé de Rumsteak viande du terroir champagne Ardenne « V.B.F »

Pavé de Rumsteak meat from the Champagne Ardenne terroir "V.B.F"

Filet de canette de Barbarie « Volaille Française »

Barbary can fillet "French Poultry"

Burger au thon mi-cuit salade avocat tomate oignon rouge sauce tartare

Half-cooked tuna burger avocado tomato onion red sauce tartare

L'ardoise du moment

The slate of the moment



Tarte au fromage Blanc

White cheese pie

Succès praliné glacé cœur caramel beurre salé

Success iced praline heart caramel salted butter

Bonbon chocolat chaud à la menthe « Cluizel »

Hot chocolate candy with mint "Cluizel"

Nage de poire conférence, glace lait d'amande

Conference pear swim, almond milk ice cream

Dessert du moment

Dessert of the moment