

# La Symphonie des Saisons

## Apéritif

Planche de Charcuteries/ <b>Charcuteries board</b> .....	<b>14.90€</b>
Sélection de charcuteries et de condiments	
Planche Mixte/ <b>Mixed board</b> .....	<b>17.90 €</b>
Sélection de charcuterie, de fromages et de condiments	
Aperitif gourmand/ ( <b>smoked salmon, duck, cheese and different types of ham</b> ) .....	<b>24.90 €</b>
Saumons fumé, magret canard, sélection de charcuterie, de fromages, condiments et baguette	

## Salades

	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
Salade du fermier <b>farmer's salad</b> .....	<b>11.90 €</b>	<b>16.90 €</b>
Effiloché de canard, foie de volaille, pomme de terre et crudité		
<b>Pulled duck, poultry liver, potatoes and raw vegetables.</b>		
Salade César <b>Caesar salad</b> .....	<b>11.90 €</b>	<b>16.90 €</b>
Salade Végétarienne.....	<b>10.90 €</b>	<b>16.90 €</b>
Salade œuf dur, tomates, feta, concombres, poivrons, échalotes fines et herbes germes		
<b>Salad hard-boiled, egg, tomato, feta, cucumber, pepper shallots fine, grass germ.</b>		

## Entrées


Velouté du moment .....	<b>9.90 €</b>
<b>Velvet of the moment</b>	
Entrée de l'ardoise.....	<b>10.90 €</b>
<b>Starter of the moment</b>	
Œuf Gourmand façon cocotte (lardons grillés, emmental, morilles) .....	<b>12.90 €</b>
<b>Gourmet egg casserole (grilled bacon, Emmental, morel)</b>	
Croustillant de Saint Marcelin au miel et sa compotée de poireaux .....	<b>13.90€</b>
<b>Crunchy Saint Marcelin with honey and leek compote</b>	
Saumon fumé Maison.....	<b>13.90€</b>
<b>Homemade smoked salmon</b>	
Tartare de tomates multicolores mozzarella et son pesto.....	<b>13.90€</b>
<b>Multicolored tomato tartare mozzarella and its pesto</b>	
Escargots « les grands crus » de Bouzy (Epernay) façon Grand-Mère.....	<b>19.90€</b>
<b>Snails "les grands crus" of Bouzy (Epernay) Grand-Mother way</b>	
Gambas black tigers sautées au marc de Champagne .....	<b>19.90€</b>
<b>Black tiger prawns sautéed with Champagne brand</b>	
Vitello tomato spécialité du chef.....	<b>19.90 €</b>
(Plat servi frais, fines tranches de veau recouvertes d'une sauce à base de thon , jaunes d'œuf, anchois, câpres, huile d'olive et jus de citron)	
<b>(Dish served chilled, thin slices of veal covered with a tuna sauce, egg yolks, anchovies, capers, olive oil and lemon juice)</b>	

# La Symphonie des Saisons

## Poissons

Noix de Saint jacques à la Bercy.....	28.90 €
Scallops at the Bercy	
Waterzoi de poissons .....	24.90 €
Fish Waterzoi	
Goujonnette aux filets de limande façon meunière .....	18.90€
Stud with flounder fillets in a milling way	

## Viandes

Club Sandwich traditionnel avec frites et salade .....	14.90€
Sandwich Club	
Le plat de l'ardoise.....	15.90 €
The dish of slate	
 Wok de légumes au tofu.....	16.90€
Wok of vegetables with tofu	
Tartare de boeuf Origine France préparé ou non.....	17.90€
Beef tartare origin France prepared or not prepared	
Burger façon Ch'timi : steak haché français, crème de maroilles, salade, tomates, oignons frites et œuf au plat.....	18.90 €
Ch'timi style burger: French minced steak, maroilles cream, salad, tomatoes, fried onions, and egg with plat	
Carré de porc d'origine de l'Aisne ou de champagne Ardennes poêlé aux aromates ....	18.90 €
Rack of pork of origin from the Aisne or champagne Ardennes pan-fried with aromatics.	
Filet de canette mariné à l'orange.....	19.90 €
Bobbin net marinated in oranges.	
Carré d'agneau origine Union Européenne encroute d'herbe .....	29.90 €
Rack of lamb origin European Union grass crust	
Filet de boeuf Terre d'Aubrac (Ferme de Chaillouet à Chateau Thierry).....	29.90€
Beef fillet Terre d'Aubrac farm of Chaillouet in Chateau Thierry	

Accompagnements : frites, salade, légumes du jour ou sauté de pommes de terre

Sauces Maison : Poivre, Maroilles, échalotes, au bleu ou moutarde à l'ancienne

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

Home made sauces : Pepper, Maroilles, shallots, blue, old-fashioned mustard

**Menu avec proposition du jour / Slate menu**

**Entrée et plat du jour / Starters and plate :22.90€**

**Plat et dessert du jour / plate and dessert :20.90€**

**Entrée plat et dessert du jour/ Starters, plate and dessert 28.90€**

# La Symphonie des Saisons


## Desserts / Fromages

Assiette de 3 fromages .....9.90€  
Cheese plate

Dessert de l'ardoise .....8.90 €  
Dessert of the Day

Triangle au chocolat noir de la maison Cluizel, intérieur crème brûlée.....9.90€  
Dark chocolate triangle from Cluizel interior creamed burnt

Tartelette pistache et fraises .....9.90 €  
Pistachio and strawberry tart

 Granité basilic fruits frais et son cake au citron.....9.90 €  
Granita basil fresh fruit and vegan lemon cake

Rocher à la cacahuète cœur coulant caramel.....10.90 €  
Peanut rock heart flowing caramel

Macaron glacé cheesecake.....10.90 €  
Frozen macaroon cheesecake

Demi sphere nougat et framboise.....10.90€  
Demi sphere nougat and raspberry

Café gourmand .....10.90 €  
Gourmet coffee

### Menu enfant 14.90€

[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 / homemade pasta / vegetables

**Glace / dessert du jour**

Ice cream / dessert of the day

# *La Symphonie des Saisons*

## **Menu La symphonie des Saisons**

Entrée plat : **42,90€** - Entrée plat dessert : **51,90€** - plat dessert : **34,90€**

Escargots « les grands crus » de Bouzy (Epernay) façon Grand-Mère  
Snails "les grands crus" of Bouzy (Epernay) Grand-other way

Gambas black tiger sautées au marc de Champagne  
Black tiger prawns sautéed with Champagne brand

Vitello tomato Spécialité du chef...

( il s'agit d'un plat servi frais , fine tranches de veau recouvert d'une sauce à base de thon ,  
jaunes d'œuf, anchois, câpres, huile d'olive et jus e citron)  
(dish served chilled, thin slices of veal covered with a tuna sauce, egg yolks, anchovies, capers,  
olive oil and lemon juice)



Carré d'agneau origine Union Européenne encroute d'herbe  
Rack of lamb origin European Union grass crust

Filet de boeuf Terre d'Aubrac ferme de Chaillouet à Chateau Thierry  
Beef fillet Terre d'Aubrac ferme de Chaillouet in Chateau Thierry

Noix de Saint jacques à la Bercy  
Scallops at the Bercy



Rocher à la cacahuète cœur coulant caramel  
Peanut rock heart flowing caramel

Macaron glacé cheesecake  
Frozen macaroon cheese cake

Demi sphere nougat et framboise  
Demi sphere nougat and raspberry

Café gourmand  
Gourmet coffee  
Assiette de 3 fromages  
Cheese plat

# La Symphonie des Saisons

## Menu gourmet (coffret)

### (Soirée étape entrée plat ou plat dessert)

Entée plat : **29,90€** - Entrée plat dessert : **35.90€** - plat dessert : **26,90€**

Œuf Gourmand façon cocotte (lardons grillés, emmental, morille)  
Gourmet egg casserole (grilled bacon, Emmental, morel)

Croustillant de Saint Marcelin au miel et sa compotée de poireaux  
Crunchy Saint Marcelin with honey and leek compote

Tartare de tomates multicolores mozzarella et son pesto  
Multicolored tomato tartare mozzarella and its pesto

Entrée de l'ardoise  
Starter of the Slate



Burger façon Ch'timi : steak haché français, crème de maroilles, salade, tomates, oignons frits et œuf

Ch'timi style burger: French minced steak, maroilles cream, salad, tomatoes, fried onion and egg .

Carré de porc d'origine de l'Aisne ou de Champagne Ardennes poêlé aux aromates  
Rack of pork of origin from the Aisne or champagne Ardennes pan-fried with aromatics

Filet de canette mariné à l'orange  
Can fillet marinated in orange

Goujonnette aux filets de limande façon meunière  
Stud with flounder fillets in a milling way

L'ardoise du moment  
The slate of the moment



Café gourmand supplément de 2€  
Gourmet coffee supplément of 2€

Triangle au chocolat noir de la maison Cluizel intérieur crème brûlée  
Dark chocolate triangle from Cluizel interior creme brulee.

Tartelette pistache et fraises  
Pistachio and strawberry tart

Granité basilic fruits frais et son cake vegan au citron  
Granita basil fresh fruit and vegan lemon cake  
Dessert du moment

