



A la CARTE...



Entrées

Taboulé de lentilles*

7,00 €

Lentilles du Moulin des Quatre Vents (St Ciergues) agrémentées de crudités de saison de la Régie rurale de Vaillant



Flan au chèvre et sa glace salée

9,00 €

*Œufs de Celles-en-Bassigny, fromage de chèvre de la Maison des Biquettes à Colmier-le-haut
Lait et crème de la Multiferm d'Esnoms-au-Val Ferme du Val,
Légumes de la Régie rurale de Vaillant*



Tataki de bœuf

14,00 €

Fines tranches de bœuf de la ferme de Leuchey dans sa marinade

*Proposition végétan, sans gluten, sans lactose

** sans lactose sur demande



A la CARTE...



Plats

Pièce de bœuf et sa garniture 20,00 €
Viande de bœuf de la ferme de Leuchey



Risotto de petit épeautre et emmental ** 12,00 €
Petit épeautre du Moulin des Quatre Vents, Emmental, Légumes de la Régie rurale de Vaillant



Escalope de poulet fermier pané et sa garniture
18,00 €
Poulet de la Multiferm d'Esnoms au Val

Bowl des autres* 12,00 €
Composition de légumineuses et crudités de la Régie Rurale de Vaillant

Garniture : potatoes maison, poêlée de légumes du moment, lentilles ou petit épeautre
Sauces maison : mayonnaise, sauce au Langres, beurre persillade, sauce au poivre

Garniture seule : 6,00 euros

*Proposition végétan, sans gluten, sans lactose

** sans lactose sur demande



A la CARTE...



Desserts



Planche de fromages de Haute-Marne 8,00 €

Crème brûlée haut-marnaise

6,00 €

Œufs de Celles-en-Bassigny, Lait de la Multiferm d'Esnoms-au-val, Aspérule de Haute-Marne



Tarte aux fruits des vergers

6,00 €

Fruits de saison de Haute-Marne, Farine bio de la Ferme de la Ramotte à Balesmes-sur-Marne

Coupe de Glace et sorbet maison (2 boules) 7,00 €

Fruits de saison de Haute-Marne,



Café gourmand

Café expresso ou allongé, Desserts maison du moment

8,00 €

*Proposition végétan, sans gluten, sans lactose

** sans lactose sur demande