

## **Menu Alfred Boucher 47,00 €**

### **Entrée au choix**

Tartare de thon rouge, ciboulette, caviars d'œufs de lumps lentilles de béluga de la Maison Savouré  
Ceviche de bar aux agrumes, citron vert et fenouil  
Poêlée de ris d'agneau et champignons asperge verte croquante

### **Trou champenois (supplément de 7,00 €)**

### **Plat principal au choix**

Cœur de Rumsteck flambé au cognac sauce au poivre vert  
Carré de Porcelet jus thym citronné  
Andouillette de Troyes AAAAA faite Main aux Coteaux Champenois  
Filet de Saint Pierre grillé beurre blanc, arlequin de poivrons, pétales de sel fumé

### **Ronde de fromages affinés de nos régions**

### **Dessert au choix**

Glacé cerise noire, glace vanille, croustillant de maïs, quenelle de confit de cerises  
Tartelette marmelade d'abricots, crème brûlée coulis acide  
Sabayon de fruits rouges gratinés

### **Spécial**

Possibilité de formule végétarienne ou végane, petit pain sans gluten, sur les conseils du chef  
A la demande lors de la commande