

# MENU



Spécialité du chef

Sans gluten

Végétarien

## ENTRÉES

- Salade fraîcheur de crudités aux agrumes   10.00€
- Queumeu et salade verte  10.00€
- 6 escargots au beurre persillé - 12 escargots au beurre persillé 10.00€ / 20.00€
- Pain perdu au Langres (*salade et jambon cru*)  11.00€
- Salade du pêcheur   13.00€  
(*Crevettes, Saint-Jacques marinées, lamelles de saumon fumé cru*)
- Pâté de viande médiévale au Langres 12.00€
- Terrine de gibier aux cèpes 14.00€
- Bavarois de saumon fumé et sa Hure  15.00€
- Ballotine de foie gras au Calvados et magret fumé  19.00€
- Assiette de l'été   23.00€  
(*Melon, jambon cru, saumon fumé et salade verte aux agrumes*)

## PLATS

- Gratin d'andouillette au Chaource  15.00€
- Jambon braisé (*sauce porto, salade et pommes de terre rôties*) 15.00€
- Omelette aux herbes -  18.00€  
(*salade verte, pommes de terre rôties et fromage de Langres*)
- Filet de brochet au lard du Président  16.00€
- Carbonnade de veau à la Choue (bière locale) 16.00€
- Filet de truite à la Champenoise  17.00€
- Filet de sandre au beurre rouge   19.00€
- Faux-filet à la Pancha 20.00€
- Magret de canard à la rhubarbe 24.00€
- ½ pigeon rôti sauce Rossini et son gâteau mollet Haut-Marnais 25.00€

## NOS SAUCES AU CHOIX + 1€

Sauce Langres, sauce Porto, crème au lard , sauce Champenoise , beurre rouge, sauce rhubarbe, sauce Rossini, sauce érable

## NOS PLATS HISTORIQUES

*Spécialité du Moyen Âge*

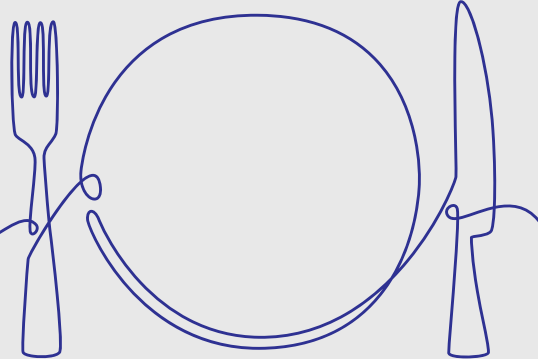
### La Ouyette de Langres 19€

*“Chausson feuilleté avec farce de canard confit, pomme, oignons, vin blanc, épices”  
Accompagnée de sa salade, son fromage de Langres et ses pommes de terre rôties*

### La Médiévale : la Ouyette de Langres + pavé Langrois 25€



# MENU



## MENU DU TERROIR 29€

6 escargots de Bourgogne

ou

Pain perdu au Langres

salade et jambon cru

\*\*\*

Gratin d'andouillette

au Chaource

ou

Filet de brochet au lard du Président

\*\*\*

Dessert au choix

## MENU LOGIS 33€

Salade du pêcheur

(crevettes, saint-Jacques marinées, lamelles de  
saumon fumé)

ou

Pâté de viande Médiévale de Langres

\*\*\*

Filet de truite à la Champenoise

ou

Carbonnade de veau à la Choue (bière locale)

\*\*\*

Dessert au choix

## MENU HALLEBARDE 38€

12 escargots de Bourgogne

ou

Terrine de gibier aux cèpes

\*\*\*

Faux-filet à la Plancha

ou

Filet de sandre au beurre rouge

\*\*\*

Dessert au choix

## MENU ATELIER LINGON 42€

Bavarois de saumon fumé et sa Hure

ou

Ballotine de foie gras au Calvados  
et magret fumé

\*\*\*

Éventail de magret de canard à la rhubarbe

ou

½ pigeon rôti sauce Rossini  
et son gâteau mollet Haut marnais

\*\*\*

Dessert au choix

## MENU ENFANT 13,00€

Cordon bleu

ou

Poisson pané

ou

Steak haché accompagné de frites

ou légumes

\*\*\*

Glace

## FROMAGES 7,00€

Assiette de :

- Langres, Saulxures blanc, Chaource

## DESSERTS 8,00€

- Crème caramel de Mamie
  - Crème brûlée en coque d'orange
  - Vacherin glacé fruits rouges
  - Charlotte à la poire, coulis de chocolat
  - Profiterole géante au chocolat
  - Tarte fine aux pommes vertes  
flambées
  - Pavé Langrois 
- 
- **Café ou thé gourmand 12€**

## PETITES NOUVEAUTÉS

Le 1er mercredi du mois, le plat du boucher  
( tête de veau, foie gras, gras double ...)

Le 2<sup>e</sup> mercredi du mois, les plats de mamie  
( bourguignon, blanquette, civet ou carbonade...)

Le 3<sup>e</sup> mercredi du mois  
(moules marinière frites)

Le 4<sup>e</sup> mercredi du mois, les planches garnies  
(Cancoillotte, Langres, Reblochon)

Et tous les vendredis, le plat du poissonnier