
ENTRÉES

LES 6 HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU	22,00
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	9,00
ESCARGOTS DE BOURGOGNE (les 6) au beurre persillé	12,00
TERRINE VÉGÉTALE à l'artichaut, tomate, haricots verts, épinards et poireaux	10,20
TERRINE DE LAPIN AU FOIE GRAS, mesclun	13,50
SAUMON MARINÉ AU SEL DE GUÉRANDE façon "GRAVLAX"	13,00
FOIE D'OEUFS MIMOSA AUX CREVETTES ROSES	10,00
FOIE GRAS DE CANARD MAISON mi-cuit, confiture du moment et brioche	16,50

LES SALADES

SALADE CAESAR, émincé de poulet mariné, pétales de parmigiano, tomates, croutons, oeufs de caille, anchois et salade	17,00
SALADE DE L'ILLUSTRÉ, gésiers, magret de canard confit, oeuf poché, comté, pommes de terre, champignons de paris, salade verte assaisonnée à l'huile de noix	15,50

LES PETITES FAIMS

OMELETTE nature accompagnée d'une salade verte et pommes pailles maison	9,90
OMELETTE aux fines herbes accompagnée d'une salade verte et pommes pailles maison	10,50

COTÉ POISSONS, SELON ARRIVAGE

MÉDAILLON DE LOTTE au lard, jus de viande et risotto aux pleurotes	25,00
CABILLAUD VAPEUR, haricots verts et quinoa aux herbes, sauce légère au fromage blanc <i>diététique!</i>	16,50
PANIER VAPEUR DE SAUMON ET DE BAR, sauce japonaise, crevettes, pois gourmands et riz basmati de l'Himalaya	18,00
PAVÉ DE CABILLAUD au beurre de brioche, purée	15,80
BELLE SOLE MEUNIÈRE 350g, pommes vapeur	30,00

COTÉ VIANDES

PAVÉ DE BOEUF ÉMINCÉ, sauce béarnaise et pommes pailles	17,20
ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA , sauce moutarde à l'ancienne ou sauce chaource (supt 1€), pommes rissolées	16,80
ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME, champignons de Paris et pommes de terre sautées	22,00
MAGRET DE CANARD poêlé, sauce au poivre vert de Madagascar et purée	18,30
TÊTE DE VEAU, sauce ravigote	25,00
FAUX FILET poêlé, sauce béarnaise et pommes pailles	27,50
SUPRÊME DE POULET au foie gras, gâteau de pommes de terre, sauce ratafia	22,00
TARTARE DE BOEUF haché minute cru ou poêlé, assaisonnement maison, pommes pailles ou salade verte	15,50
TARTARE DE BOEUF PROVENÇAL, chèvre frais, jambon de Parme, tomates confites, ail, pommes pailles ou salade	17,00
BURGER DE LUXE, viande finement hachée, foie gras, comté et pommes pailles	17,90
CHOUCROUTE GARNIE DE L'ILLUSTRÉ	21,00

Supplément légumes:

Haricots verts, purée	4€
Pommes paille, pâtes, riz	3€
Salade	2€
Supplément 30g de Foie gras	3€

Prix nets en €

FROMAGES

Assiette de fromages affinés	9,50
Aumônière de chaource fondant, petite salade	7,00
Faisselle de fromage blanc au coulis de fruits rouges ou aux fines herbes	5,10

DESSERTS

découvrez les desserts de notre pâtissier...

TIRAMISU à la crème de marrons	8,00
MILLEFEUILLE VANILLE DE L'ILLUSTRÉ	7,90
BABA AU RHUM, crème pâtissière et chantilly à la vanille	7,80
CARPACCIO D'ANANAS	7,50
CRÈME BRÛLÉE à la cassonade	6,70
MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR, crème anglaise (10mn de cuisson)	7,70
PROFITEROLES, glace vanille et sauce chocolat noir	8,20
CRÊPES FLAMBÉES au Grand-Marnier, glace vanille	6,90
COUPE GLACÉE 3 PARFUMS ou SORBETS, tuile maison, coulis, chantilly	7,40
SORBETS ARROSÉS au choix :	7,80
Citron - Vodka, Poire - Eau de Vie de poire, Pomme - Calvados, Cassis - Armagnac, Vanille - Prunelle de Troyes	

CAFÉ

Espresso Illy, Café 100% pur arabica (ristretto) ou Café Décaféiné	1,70
AFFOGATO AL CAFFÈ, « GLACE CAFÉ ARROSÉE D'UN EXPRESSO ILLY »	2,90
CAFÉ ou THÉ GOURMAND, accompagné de mignardises	5,80
+ 1€ avec les Thés ou les Tisanes de chez THE Ô DOR ou DAMMANN	
CHAMPAGNE GOURMAND, une coupe de champagne accompagnée de desserts	10,60
THÉ ou TISANES de chez DAMMANN ou THE Ô DOR	3,35

MENU GOURMET

37 €

Saumon mariné au sel de guérande "Gravlax"
Foie gras de canard et verre de Monbazillac
Salade de gésiers, magret et foie gras

—
Faux filet poêlé, sauce béarnaise et pommes pailles + 4€
Médaille de lotte au lard, jus de viande, risotto aux pleurotes
Andouillette de Troyes 5A, sauce chaource
Burger de l'illustré, viande hachée, foie gras, comté et pommes paille

Assiette de fromages affinés
Millefeuille à la vanille
Baba au rhum

MENU BISTROT

29 €

Soupe à l'oignon gratinée
Folie d'oeufs mimosa aux crevettes roses
Terrine de lapin au foie gras

—
Pavé de boeuf émincé, béarnaise maison, pommes pailles
Andouillette de Troyes 5A, sauce moutarde
Cabillaud beurre de brioche, purée maison

Profiteroles au chocolat noir
Crème brûlée à la vanille bourbon
Moelleux au chocolat

MENU ENFANT : 7,50 €

STEACK HACHÉ ou PAVÉ DE SAUMON, accompagnement au choix : pommes paille, purée, riz ou pâtes, légumes
Glace 2 boules ou Crêpe
BOISSON: jus de fruits, 1/4 vittel , soda

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS HORMIS CEUX SUIVIS D'UN POINT •

LES GLACES