



✂ Terrine de Foie Gras Frais de Canard au Ratafia de la Champagne
à la confiture d'Oignons et pain d'Epices 18€

Fresh duck liver home-cooked in a terrine
frische Entenleber in der Terrine hausgemacht
higado de pato fresco cocinado en terrina en casa

Escargots en Cocotte Lutée aux senteurs du jardin et infusions de Romarin : 18€

Cassolette of snails with morels

Cazoleta de caracoles forestal

Schneckenpfanne mit Pilzen

Saumon Fumé à la Maison et Aumônière de Queues d'Écrevisses au Vinaigre Balsamique: 16

Smoked Salmon

Raucherlachs

Salmon ahumado

Salade de Jambon fumé et Copeaux de Foie Gras Frais : 15 €

Smoked ham with Duck foie gras

Raucherschinken mit Wacholder mit Entenleberpastete

Jamon ahumado con enebrina con foie gras de pato

Salade de Chaources Chauds Mariné aux Herbes : 11€

cheese hot with salad

Warmer Käse mit Salad

queso caliente con ensalad

Petite Salade mélangée de Homard à la vinaigrette d'Agrumes : 19€

Huîtres Spéciales : GEAY N°3 OU

SORLUT MARENNES D'OLERON N°3

(Suivant arrivage)

6 pièces : 18€

9 pièces : 27€

12 pièces : 36€

Bisque de Homard Frais : 14 €

Spécialités de la CROIX D'OR ✂



NOS POISSONS

Bar grillé au Fenouil (350gr /400gr) : 23€

Bass with fennel

Seebarsch mit Fenchel

robalo con hinojo

✧ St Jacques au Ratafia de CHAMPAGNE: 23 €

Scallop meat of Ratafia de CHAMPAGNE

Jakobsmuscheln mit Ratafia de CHAMPAGNE

Pulpa de vieiras con Ratafia de CHAMPAGNE

Sole Meunière 400gr à 450gr (selon arrivage) : 29 €

Sole meuniere

Seezunge Mullerin Art

Lenguado a la meuniere

NOS VIANDES

✧ Rognons de Veau SEZANNE : 19€

Veal kidneys with vegetables

Kalbsnieren mit Gemuse

Rinones de verduras

Filet de Bœuf rôti aux cèpes : 24 €

Beef filet

Rinderfilet

Filete de vaca

Côtes d'Agneau aux Herbes de Provence ... 23€

✧ Spécialité de LA CROIX D'OR

GOURMANDISES

Assiette de 5 Fromages : 7 €

plate of cheeses
Teller mit Käse

Crème brûlée au Grand Marnier : 8 €

crème brûlée with orange zest
Crème Brulée mit Orangenscheiben
Crema quemada con azucar de cana morena

Profiteroles glacées à la pistache
et son chocolat chaud : 9€

Profiteroles covered with hot chocolate sauce
PROFITEOLES mit Pistazien Vanille Eis und schockoladen sauce
Petisus banados con chocolate caliente

Sorbet arrosé au Marc de CHAMPAGNE et raisins marinés : 7 €

Vacherin Maison à la Vanille et Fraise : 8€

iced vacherin
Vacherin mit Erdbeeren
vachrin helado

Gratin de fruits rouges au sabayon de CHAMPAGNE 10€:

Fruit gratin with zabaglione
überbackenes Obst mit Eiercreme

Café ou Thé Parfumé et ses Gourmandises : 8 €

A commander en début de repas :

Tarte fine flambée au Calvados et aux pommes

Et sa glace vanille : 10 €

Soufflé au grand Marnier ou aux fleurs de lavande 14 €



MENU SAISONNIER A 39,50 €

6 Huîtres Spéciales N°3

Ou

Petite Salade de Homard à la Vinaigrette d'Agrumes

Ou

Assiette de Saumon d'Ecosse fumé par nos soins
Et Aumônière d'Ecrevisses

Ou

Escargots en cocotte lutée aux senteurs du jardin

St Jacques au Ratafia de Champagne

Ou

Rognon de Veau SEZANNE

Ou

Côtelettes d'Agneau aux petits légumes

Ou

Sole meunière

Profiteroles et sa sauce chocolat chaude

Ou

Vacherin Maison au coulis de fruits rouges



MENU DU TERROIR A 27 €

Salade de Chaource mariné aux Herbes

Ou

Jambon fumé sur salades Mélangées

Confit de Canard et Pommes sarladaises

Ou

Marmite du Pêcheur

(Lieu et Saumon au coulis de Langoustines)

Ou

Aumônière d'Andouillette de TROYES

A la Moutarde à l'Ancienne

Ou

Bar Grillée au Fenouil (sup 5 €)

Sorbet arrosé au Marc de Champagne et Raisins marinés

Ou

Crème Brûlée au Grand Marnier

MENU VEGETARIEN A 29 €

Salade de Chaource mariné aux Herbes

Ou

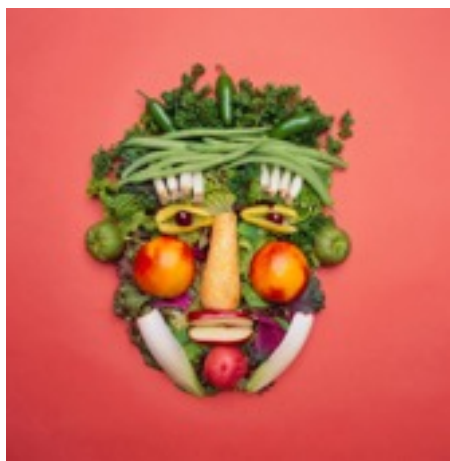
Gaspacho

Feuilleté de Légumes aux Herbes du Jardin

Assiette de Sorbets et Fruits frais

Ou

Fromage blanc aux Herbes ou au coulis de Fruits rouges



Nous vous invitons à nous signaler avant de passer votre commande

Toutes allergies ou intolérances

Liste des allergènes à déclaration obligatoire à la réception.



En direct de notre Vivier

Homard en Bellevue (Mayonnaise) (900gr-1100 gr) : 53 €
1/2 Homard en Bellevue (460gr) : 30 €

1/2 Homard grillé ~450 / 550 gr : 41 €

Salade de Homard à la vinaigrette d'agrumes : 19 €

Navarin de Homard (380gr) et Queues d'Ecrevisses
Aux petits légumes : 39 €

Homard Européen grillé entier : 75€
(850 gr / 900 gr) (Suivant arrivage)
1/2 homard Européen 42 €



MENU SPECIAL HOMARD

MENU A 57 € OU 69 €
(69 € si vous prenez 3 plats)

Salade de Homard à la vinaigrette d'Agrumes

\$\$\$

1/2 Homard en Bellevue

Ou

Navarin de Homard et queues d'Ecrevisses

Aux petits Légumes

\$\$\$

Dessert pris sur la carte des Gourmandises