

L'HORISIUM

Notre Chef **Antoine Madelaine** vous propose une carte construite autour de produits frais

De qualité et de saison provenant à 80% de circuit **Locavor**
Our chef **Antoine Madelaine** proposes a menu that is made mainly with seasonal and quality products coming at 80% locally

Tous nos plats sont accompagnés d'une suggestion d'accords mets et vins sélectionnée par notre sommelier

All our dishes are proposed with a selection of wine pairing selected by our sommelier

Ouvert DU LUNDI AU DIMANCHE

Déjeuner de 12:00 à 14:00

Dîner de 19:00 à 21:00

Open FROM MONDAY TO SUNDAY

Lunch from 12.00 to 2.00 pm

Dinner from 7.00 to 9.00 pm

Liste des allergènes : A Gluten, **B** Crustacés, **C** Oeufs, **E** Arachide, **D** Poisson, **F** Soja, **G** Lactose, **H** Fruits à coques, **L** Celeri, **M** Moutarde, **N** Sésame, **O** Sulfite, **P** Lupin, **R** Mollusques
List of allergens : A Gluten, **B** Crustacean, **C** Egg, **E** Peanuts, **D** Fish, **F** Soja, **G** Milk, **H** Nuts
L Celery, **M** Mustard, **N** Sesame seeds, **O** Sulphites, **P** Lupin, **R** Molluscs

POUR L'APERITIF AT THE APERITIF

Ardoise de jambon sec des Ardennes Haybes en salaison (115,9km) (O) 12.00

Cured ham Haybes from Ardennes (115,9km) (O)

Falafels de lentillons rosés de Champagne de la ferme de l'Alsontaine (45,03km) (G,N) 10.00

Champagne Region pink lentils falafels (45,03km) (G)

Tartines de Champignons à l'huile et chèvre frais de Sophie Laluc (66,53km) (A,G,O) 10.00

Preserved mushrooms toast and fresh goat cheese from Sophie Laluc (66,53km) (A,G,O)

Huître Spéciale perle blanche N°3 de Utah beach, Normandie : 3 pieces (R) 16.00

Charnue et goût délicat de noisette, très légèrement sucrée

Special white pearl oyster N°3 from Utah beach, Normandy : 3 pieces (R)

Fleshy with a delicate hazelnut taste, very slightly sweet.

LES CHAMPAGNES 12cl

Ayala « Loisium » brut majeur 13.00

Boizel « Loisium » brut rosé 15.00

Bubble-Oni 22.00

Champagne, gin, cointreau, mandarine Napoléon, martini blanc,
orange bitter, sirop de miel maison

*Champagne, gin, Cointreau, mandarine Napoléon, martini bianco,
orange bitter, white wine syrup*

Botanical Elixir V2.0 20.00

Champagne, Ratafia, purée de poire, sirop de miel maison, menthe,
concombre, citron vert

Champagne, Ratafia, pear purée, honey syrup, mint, Cucumber, lime.

POUR COMMENCER TO START

Pâté en croûte de veau de la ferme de Challouet (49,1km) (origine France) (A,C,G,H,M,O) 18.00

Ris, foie et noix de veau, foie gras, morilles, vin Jaune du Jura, pistaches, moutarde au moût de raisin Clovis (21,2km)

Veal pâté en croûte from the Challouet farm (49.1km) (origin France) (A,C,G,H,M,O)

Veal sweetbreads, knuckle and liver, foie gras, morels, Jura wine, pistachio, grape mustard Clovis (21,2km)

Givry, Domaine Des Vignes, 2021, (Bourgogne rouge, Red Burgundy) 13.00

Cannelloni de Chou Rave de la ferme de la Borde (7.1km) (G,M,O) 16.00

Brousse et tomme de brebis de Sophie Laluc (66.53km), cime di rapa, herbes potagères

Kohlrabi cannelloni from Ferme de la Borde (7.1km) (G,M,O)

fresh and hard sheep's cheeses from Sophie Laluc (66.53km), cime di rapa, herbs

La clape, Château l'Hospitalet 2021, (Languedoc blanc, White Languedoc) 12.00

L'emblématique salade Ardennaise (A,G,M,O) 18.00

Jeunes pousses, grenailles rôties à l'échalote vinaigrée, jambon sec des Ardennes Haybes salaison (115.9 km), tomme de la Harnoterie (111.1km), boudin blanc de Reithel maison Demoizet (55km)

The emblematic Ardennes salad (A,G,M,O)

Young shoots, roasted baby potatoes with pickled shallots, cured ham from the Ardennes Haybes salaison (115.9 km), hard cheeses from la Harnoterie (111.1km), white pudding from Reithel Demoizet house (55km)

Sancerre Grains de Pinot, Paul Prieur & fils, (Loire rouge, red Loire valley) 12.00

Œuf bio de Sommepey-Tahure (43.86km) (A,C,G,H,M,O) 18.00

Velouté d'asperges blanches de Jean-Rémy Grenier à Vouzy (16.83km), noisettes, croûtons, tomme des Ardennes de la fromagerie la Harnoterie (111.1km)

Organic eggs from Sommepey-Tahure (43.86km) (A,C,G,H,M,O)

White asparagus velouté from Jean-Rémy Grenier in Vouzy (16.83km), hazelnuts, croutons, Ardennes hard cheese from the Harnoterie (111.1km)

Chablis, Domaine Albert Bichot 2020, (Bourgogne blanc, white Burgundy) 12.00

Escargots des Grands Crus de Jean Matthieu Dauvergne à Bouzy (origine France) 16.00

La douzaine, gratinée au beurre maître d'hôtel (G,H,M,O)

The « Grands Crus » snails from Jean Matthieu Dauvergne in Bouzy (origin France)

Twelve of them with garlic and herbs butter (G,H,M,O)

Chablis, Domaine Albert Bichot 2020, (Bourgogne blanc, white Burgundy) 12.00

Os à moëlle de chez Charles Verriest (origine France) (49.1km) (A,M,O) 15.00

En chapelure persillée, mignonette de poivre long de Java, mesclun de salade

Marrow bones from Charles Verriest (origine France) (49.1km) (A,M,O)

Breadcrumbs with parsley, Java pepper, young shoots

Crozes Hermitage "On the Rhone again", Julien Pilon 2022, (Rhône blanc, white Rhône valley) 10.00

MENU ENFANT

KID MENU

19.00

Jus de fruits ou Soda ou Sirop

Fruit juice or Soda or Syrup

Suprême de volaille garniture au choix (C,O,M)

Chicken supreme and your side dish of you choice (C,O,M)

Ou—Or

Steak haché, garniture au choix (origine France) (C,O,M)

Minced beef and your side dish of you choice (French origin) (C,O,M)

Salade de fruits

Fruit salad

Ou - Or

Mousse au chocolat (C,G,H)

Chocolate mousse (C,G,H)

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

SIDE DISHES

7.00

Printanière de légumes

Spring vegetables

Frites maison et mayonnaise (C,E,M)

Homemade fries and mayonnaise (C,E,M)

Pommes grenailles rôties à l'échalote vinaigrée (O)

Roast potatoes with shallots

Salade mixte de la ferme de la Borde (7.1km)(M,O)

Vegetables salad from la Borde farm (7.1km)

POUR CONTINUER

MAIN COURSE

Filet de cabillaud doré a l'huile d'olive citronnée (origine France) (D,G,L,O) 35.00

Blanquette anisée au Champagne, fenouil, oignons nouveaux, blettes, navets

Cod fillet seared with lemon olive oil (from France) (D,G,L,O)

Champagne aniseed blanquette, fennel, spring onions, chard, turnip

La clape, Château l'Hospitalet 2021, (Languedoc blanc, White Languedoc) 12.00

Aile de raie cuite façon meunière (A,D,G,O) 35.00

Petit pois à la française, estragon, velouté de cosses aux algues, verjus, pousses de petit pois

Meunière style skate wing (A,D,G,O)

Green peas, tarragon, peas pod creamy soup with seaweed, verjuice, pea shoots

Chablis, Domaine Albert Bichot 2020, (Bourgogne blanc, white Burgundy) 12.00

Côte de bœuf pour 2 (origine France) de la ferme de Challouet (49.1km) (≈25mn) (M,O) 130.00

Sel fumé Maldon, pommes grenailles rôties, mesclun de salade, sauce béarnaise moutardée

Beef rib for 2 (French origin) from the Challouet farm (49.1km) (≈25 mn) (M,O)

Maldon smoked salt, roasted babys potatoes, mixed salad, béarnaise mustard sauce

Givry, Domaine Des Vignes, 2021, (Bourgogne rouge, Red Burgundy) 12.00

Volaille jaune (origine France) de Champagne à Caurel (28.07km) (G,O) 30.00

Mousseline de lentillons rosés de la ferme de l'Alsontaine (45.08km), printanière de légumes, sauce suprême au vinaigre de chardonnay

Yellow poultry (French origin) from Champagne à Caurel (28.07km) (G,O)

Pink lentils mousseline from the Alsontaine farm (45.08km), spring vegetables, supreme sauce with chardonnay made vinegar

Côteaux Champenois, domaine Perrot Batteux & filles, 2022, (Côteaux blanc, white Côteaux) 12.00

Carré d'Agneau (origine France) rôti au pèbre d'ail (G,O) 35.00

Asperges vertes de Jean Rémy Grenier à Vouzy (16.88km), polenta à l'olive Taggiasche, jus court

Rack of lamb (French origin) roasted with garlic pebre. (G,O)

Green asparagus from Jean Rémy Grenier in Vouzy (16.88km), polenta with Taggiasche olives, meat gravy

Saint Estephe Frank Phélan, 2016, (Bordeaux rouge, red Bordeaux) 15.00

Risotto de fregola sarda façon primavera (A,G,O) 30.00

Asperges vertes, broccolinis, cebettes, chou kale, courgettes juvéniles, Parmigiano Regiano, roquette

Fregola sarda Risotto primavera style (A,G,O)

Green asparagus, broccolinis, spring onions, kale, babys zucchinis, Parmigiano Regiano, arugulla

Crozes Hermitage "On the Rhone again", Julien Pilon 2022, (Rhône blanc, white Rhône valley) 10.00

Papardelle maison a la semoule de blé dur Bio (A,G,H,O) 30.00

Ragoût de morilles au vin jaune du Jura, échalotes, ail des ours, pignons de pin, burrata fumée

Papardelle with organic durum wheat flour (56.75km) (A,G,H,O)

Morel mushroom with Jura wine, shallots, wild garlic, pine nuts, smoked burrata

La clape, Château l'Hospitalet 2021, (Languedoc blanc, White Languedoc) 12.00

NOS FROMAGES (G, H, O)

SAY CHEEEEEEESE (G, H, O)

15.00

Les fromages ont une place de choix dans la culture culinaire Française, sacrés au patrimoine mondial de L'UNESCO, l'instant du repas où convivialité et partage sont au rendez-vous

A place of choice in the French way of life, made UNESCO heritage when sharing, is part of it. They are all made with raw milk

Le Brie de Meaux fermier AOP affinage 1/2 au lait cru de la ferme des 30 Arpents (97,43km)

Garni par nos soins à la moutarde au goût de raisin Clovis (21,33km)

Brie de Meaux farmhouse PDO with raw milk from the 30 Arpents farm (97.43km)

Stuffed with grappe mustard Clovis (21,33km)

Ratafia Julien Chopin Pinot Blanc, (Champagne) 16.00

Assortiment de 3 fromages de la région :

Tomme des Ardennes : Pâte pressée cuite de la fromagerie la Harnoterie (111.1km).

Brillat-Savarin : Pâte molle à croûte fleurie de la fromagerie Lincet (106.88km).

Langres : Pâte molle à croûte lavée de la ferme des Barraques à Genevrières (179.5km).

Selection of 3 cheeses from the region:

Tomme des Ardennes: Pressed cooked cheese from the La Harnoterie (111.1km).

Brillat-Savarin: Soft cheese with a bloomy crust from the Lincet (106.88km).

Langres: Soft washed-rind cheese from the Barraques farm in Genevrières (179.5km).

Jurançon, Domaine Castera 2021, (Sud Ouest blanc, white South West) 10.00

Nous vous proposons, pour accompagner votre dégustation un pain réalisé par Patrick Baillet à Aÿ-Champagne (2,1km), fait de farine de blé complet, de seigle bio des Ardennes et de levain naturel.

To complete your degustation, you will be served a sourdough made from organic rye flour and wholegrain wheat, created by Patrick Baillet Aÿ-Champagne (2,1km)

NOS DOUCEURS (10 MN) OUR SWEETNESS

15.00

Eclair du torrificateur (A,C,G,H)

Chocolat fleur de Cao 70%, praliné sarrasin & café Arabica, chantilly tonka, écume mokaccino

The roaster puff pastry (A,C,G,H)

Cao flower chocolate 70%, buckwheat praline & Arabica coffee, tonka whipped cream, mokaccino foam

Banyuls Vintage VDN, Domaine Gérard Bertrand 2020, (Languedoc blanc, white Languedoc) 9.00

Rhubarbe de la ferme de la Borde (7,1km) (A,G,H)

Confite au jus de framboise, biscuit granola cranberry et amande, chocolat blanc Zéphyr, sorbet du fruit.

Rhubarb from la Borde farm (7.1km) (A,G,H)

Canded raspberry juice, cranberry and almond granola biscuit, Zephyr white chocolate, fruit sorbet

Jurançon, Domaine Castera 2021, (Sud Ouest blanc, white South West) 10.00

Tarte tatin d'ananas extra-sweet servie tiède (C,G,H)

Biscuit façon rocher coco, caramel lait de coco et fleur de sel, sorbet pina colada

Extra-sweet pineapple tarte tatin served warm (C,G,H)

Coconut rocher biscuit, coconut milk caramel and salted flower, pina colada sorbet

Ratafia Julien Chopin Pinot Blanc, (Champagne) 16.00

Baba signature de notre Chef Pâtissier Théo Buffet (A,C,G,H)

Hydromel, poire Conférence, crème montée au miel de nos ruches, pollens de la forêt de Germaine

Baba signature of our Pastry Chef Théo Buffet (A,C,G,H)

Mead, Conference pear, whipped cream with honey from our beehives, pollen from the Germaine forest.

Ratafia Julien Chopin Pinot Meunier, (Champagne) 12.00

DIGESTIFS

Cognac Delamain XO 26.00

Poire Williams Saint Florian 12.00

Mirabelle Saint Florian 14.00

Chartreuse Verte 15.00

Cookie 16.00

Vodka, Frangelico, Bailey's, lait, sirop de vanille

Vodka, Frangelico, Bailey's, milk, vanilla syrup

Lemon Pie 16.00

Limoncello, jus de pamplemousse frais, jus de citron jaune,

sirop de miel maison, blanc d'oeuf

Limoncello, fresh grapefruit juice, fresh lemon juice, honey syrup, egg whit

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, Café noisette 4.00

Double Espresso, Cappuccino, Latte, Macchiato, Chocolat Chaud 7.00

THES ET INFUSIONS PALAIS DES THÉS 6.00

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Fruits rouges, Thé vert, Jasmin

Camomille, Verveine