

# L'HORISIUM

Notre Chef **Bala** vous propose une carte élaborée autour de produits frais de qualité et de saison provenant à 80% de circuit Locavor

Our chef **Bala** proposes a menu that is mainly made with seasonal, fresh 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 18:45 à 21:00

Open FROM MONDAY TO SUNDAY

Lunch from 12.00 to 2.00 pm

Dinner from 6:45 to 9.00 pm

**Liste des allergènes : G** Gluten, **C** Crustacés, **O** Oeufs, **A** Arachide, **P** Poisson, **So** Soja, **L** Lactose, **F** Fruits à coques, **Ce** Celeri, **M** Moutarde, **Se** Sésame, **Su** Sulfite, **Lu** Lupin, **Mo** Mollusques

**List of allergens : A** Gluten, **C** Crustacean, **O** Egg, **A** Peanuts, **P** Fish, **So** Soja, **G** Milk, **F** Nuts  
**Ce** Celery, **M** Mustard, **Se** Sesame seeds, **Su** Sulphites, **Lu** Lupin, **Mo** Molluscs

- Cet article est momentanément indisponible, Prix nets en Euro,  
This article is currently unavailable Net prices in Euro

## 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)

**Raviolis frits, duxelles de champignons et chèvre frais de Sophie Laluc (66,53 km), sauce aigre-douce (G,O,L,Su)** 10,00

Fried ravioli with mushroom duxelles and fresh goat cheese from Sophie Laluc (66.53 km)

Sweet and sour sauce . (G,O,L,Su)

**Nachos de papadum, piment jalapeño, guacamole et raita (yaourt nature, oignon rouge et coriandre fraîche) (L)** 10.00

Papadum nachos, jalapeño pepper, avocado guacamole, and raita (natural yogurt, red onions, and fresh coriander). (L)

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

Charnue et goût délicat de noisette, très légèrement sucrée.

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

Fleshy with a delicate hazelnut taste, very slightly sweet.

## POUR COMMENCER TO START

<b>Gravlax d'espadon à la betterave et au kaki</b> (P,L,Se) Crème montée parfumée à l'aneth, moutarde et miel de nos ruches.	20.00
<b>Swordfish gravlax with beetroot and persimmon</b> (P,L,Se) Dill-infused whipped cream, mustard, and honey from our beehive.	
<b>Gambas aux épices tandoori, crumble de lentilles rosées</b> (C) <b>de Champagne de la Ferme de l'Alsontaine</b> (45,03 km) Graines de fenouil, coriandre fraîche et roquette.	22.00
<b>Tandoori spiced prawns, pink lentil crumble</b> (C) <b>from Champagne Alsontaine farm</b> (45,03 km) Fennel seeds, fresh coriander, and arugula.	
<b>Soupe façon minestrone avec les légumes</b> <b>de Gauthier Rouchaussé</b> (7,1km) (G,C) Pâtes nominettes de Christophe Nomine, harissa maison.	16.00
<b>Minestrone-style soup with vegetables from Gauthier Rouchaussé</b> (7,1km) (G,C) Nominette pasta by Christophe Nomine, homemade harissa.	
<b>Œuf meurette BIO de Sommepy-Tahure</b> (G,0,L,Su) Champignons de Paris, jambon de Reims maison Demoizet (origine France), croûtons de pain de mie complet.	18.00
<b>Organic meurette egg from Sommepy-Tahure</b> (G,0,L,Su) Paris mushrooms, Reims ham from Demoizet (France), croutons of whole wheat bread.	
<b>Vol-au-vent aux escargots des Grands Crus</b> (G,0,LSu) <b>de Jean-Matthieu Dauvergne à Bouzy</b> (12,00km) Jeunes pousses d'épinard, sauce crème à l'ail et au persil.	18.00
<b>Vol-au-vent with escargots</b> (G,0,LSu) <b>from Jean-Matthieu Dauvergne's Grands Crus in Bouzy</b> (12,00km) Baby spinach, garlic and parsley cream sauce.	

## **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 (0,Su)**

Chicken supreme and your side dish of your choice

Ou—Or

#### **Steak haché, garniture au choix (origine France) (0,Su)**

Minced beef and your side dish of your choice (French origin) (0,Su)

#### **Salade de fruits**

Fruit salad

Ou - Or

#### **Riz au lait à la vanille Planifolia et fruits de saison (0,L)**

Vanilla Planifolia rice pudding with peak season apricot

## **GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES**

### **SIDE DISHES**

#### **Frites maison**

Homemade fries

7.00

#### **Poêlée de légumes de saison**

Pan-fried seasonal vegetable parmesan

7.00

#### **Salade mixte de la ferme de la Borde (Su,A,F,M)**

Vegetables salad from la Borde farm (7.1km)

6.00

## POUR CONTINUER

### MAIN COURSE

<b>Lotte au curry de Madras et lait de coco (origine France)</b> (P,L) Fregola Sarda BIO, carottes et navets glacés au beurre de cerfeuil.	35.00
<b>Monkfish with Madras curry and coconut milk (France)</b> (P,L) BIO Fregola Sarda, glazed carrots and turnips with chervil butter.	
<b>Aile de raie à la grenobloise (origine France)</b> (G,P,L) Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et herbes hachées, tombée de chou.	32.00
<b>Skate wing à la grenobloise (France)</b> (G,P,L) Crushed potatoes with olive oil and chopped herbs, cabbage.	
<b>Filet de bœuf de la Ferme de Challouet (49,1 km) (origine France)</b> (L,C) <b>Filet de bœuf de la Ferme de Challouet façon Rossini</b> (L,C,G) Pommes fondantes, cresson et jus de bœuf parfumé à la truffe.	40.00 49.00
<b>Beef filet from the Ferme de Challouet (49.1 km)</b> (L,C) <b>Beef filet from the Ferme de Challouet, Rossini style</b> (L,C,G) Melting potato, watercress, and truffle-flavored beef jus.	
<b>Demi-coquelet à la plancha (origine France)</b> (L,M,Su) Purée de panais et panais rôtis, sauce diable.	34.00
<b>Half cockerel on the plancha (France)</b> (L,M,Su) Parsnip purée and roasted parsnips, Spicy tomato sauce.	
<b>Pâtes nominettes de Christophe Nomine de Condé-sur-Marne</b> (G,L) Salsifis, trompettes de la mort et choux de Bruxelles.	26.00
<b>Nominette pasta by Christophe Nomine from Condé-sur-Marne</b> (G,L) Salsify, trompettes de la mort mushrooms, and Brussels sprouts.	
<b>Risotto au Rasam</b> (L,Su) <b>(bouillon du sud de l'Inde parfumé au tamarin, coriandre et poivre)</b> <b>(option végétarienne disponible)</b> Pérugine, copeaux de parmesan et roquette.	26.00
<b>Rasam risotto</b> <b>(South Indian broth flavored with tamarind, coriander, and pepper)</b> (L,Su) <b>(Vegetarian option available)</b> Pérugine, parmesan shavings, and arugula.	

# NOS FROMAGES

## SAY CHEEEEEEESE

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

Cheeses hold a special place in French culinary culture, honored as a UNESCO world heritage, a time of the meal where conviviality and sharing are at the forefront...

### **Assortiment de 3 fromages de la région :** (L,Su,M)

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:** (L,Su,M)

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).

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

**Tarte Tatin à partager (à commander en début de repas)** (G,O,L) 28.00

Pomme Pink Lady confite, brunoise confite, sablé Breton,  
crème glacée à la vanille Planifolia du Mexique

**Tarte Tatin to share for two (to be ordered at the beginning of the meal)** (G,O,L)

Candied Pink Lady apples, candied brunoise, Breton shortbread,  
vanilla Planifolia ice cream from Mexico.

**Le chou, dessert signature de notre Chef pâtissier Théo Buffet** (G,O,L,F) 16.00

Chou pâtissier, éclats de noisettes croustillantes, praliné noisette,  
crème glacée à la vanille Planifolia du Mexique, sauce au caramel beurre salé.

**Cream puff , signature dessert of our Pastry Chef Théo Buffet** (G,O,L,F)

Crispy hazelnut shards, hazelnut praline,  
vanilla Planifolia ice cream from Mexico, salted caramel sauce.

**Vacherin au kiwi et à la pomme Granny Smith, shiso vert** (O) 16.00

Meringue craquante, sorbet kiwi acidulé à la Granny Smith, nuage parfumé au Shiso vert

**Vacherin with kiwi and Granny Smith apple, green shiso** (O)

Crispy meringue, tangy kiwi sorbet made with Granny Smith apples, shiso-scented foam.

**Le chocolat dans tous ses états** (G,O,L) 16.00

Biscuit fondant, peau de fèves de cacao caramélisées, espuma gourmand servi tiède,  
sorbet cacao intense.

**Chocolate in all its forms** (G,O,L)

Melting biscuit, caramelized cacao bean skin, warm gourmet espuma, intense cocoa sorbet.

# DÉCOUVERTE GOURMANDE

39.00

EXCLUSIVEMENT AU DÉJEUNER (HORS JOURS FÉRIÉS)  
EXCLUSIVELY AT LUNCH (EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS)

## POUR COMMENCER TO START

### **Soupe façon minestrone avec les légumes de Gauthier Rouchaussé (7,1km) (G,L)**

Pâtes nominettes de Christophe Nomine, harissa maison.

### **Minestrone-style soup with vegetables from Gauthier Rouchaussé (G,L)**

Nominette pasta by Christophe Nomine, homemade harissa.

**OU/OR**

### **Œuf meurette BIO de Sommepy-Tahure (G,O,L,Su)**

Champignons de Paris, jambon de Reims maison Demoizet (origine France),  
croûtons de pain de mie complet.

### **Organic meurette egg from Sommepy-Tahure (G,O,L,Su)**

Paris mushrooms, Reims ham from Demoizet (France), croutons of whole wheat bread.

## POUR CONTINUER MAIN COURSE

### **Lotte au curry de Madras et lait de coco (origine France) (P,L)**

Fregola Sarda BIO, carottes et navets glacés au beurre de cerfeuil.

### **Monkfish with Madras curry and coconut milk (France) (P,L)**

BIO Fregola Sarda, glazed carrots and turnips with chervil butter.

**OU/OR**

### **Risotto au Rasam (L,Su)**

#### **(bouillon du sud de l'Inde parfumé au tamarin, coriandre et poivre)**

*(option végétarienne disponible)*

Saussice Pérugine, copeaux de parmesan et roquette.

### **Rasam risotto (South Indian broth flavored with tamarind, coriander, and pepper) (L,Su)**

*(Vegetarian option available)*

Pérugine sausage, parmesan shavings, and arugula.

## NOS DOUCEURS (10 MN) OUR SWEETNESS

### **Café ou thé gourmand (G,L,F,O)**

Accompagné d'une farandole de mignardises.

### **Gourmet Coffee or Tea (G,L,F,O)**

Accompanied by an array of sweet petit fours.

**OU/OR**

### **Le chou, dessert signature de notre Chef pâtissier Théo Buffet (G,O,L,F)**

Chou pâtissier, éclats de noisettes croustillantes, praliné noisette  
crème glacée à la vanille Planifolia du Mexique, sauce au caramel beurre salé.

### **Cream puff, signature dessert of our Pastry Chef Théo Buffet (G,O,L,F)**

Crispy hazelnut shards, hazelnut praline,  
vanilla Planifolia ice cream from Mexico, salted caramel sauce.