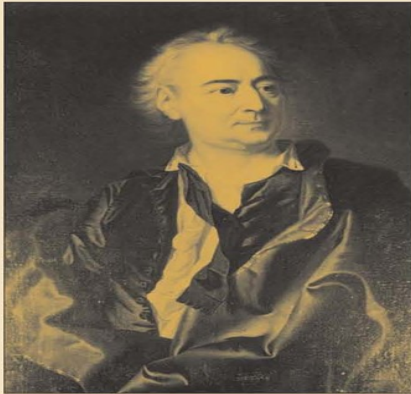


Denis Diderot



« VOUS SAVEZ QUE LA VALEUR DE NOTRE PLANÈTE ET DE SON HUMANITÉ CONSISTE DANS L'ESPRIT ; QUE L'ATMOSPHÈRE PURE, SAIN ET RESPIRABLE, C'EST L'INTELLIGENCE. VOUS VIVEZ DE LA VIE DE L'ESPRIT, DANS L'AFFRANCHISSEMENT DE TOUTES LES ENTRAVES, DANS LA LIBERTÉ DE CONSCIENCE, SI CHÈREMENT ACQUISE PAR NOS AÎEUX, ET NOTAMMENT PAR DIDEROT DONT NOUS CÉLÉBRONS AUJOURD'HUI LE BICENTENAIRE ; ET VOUS CHANTEZ LA VICTOIRE DE LA PENSÉE, QUE CE SOIT JULIUS SABINUS RÉCLAMANT CONTRE ROME L'INDÉPENDANCE DE LA GAULE, OU DENIS DIDEROT AFFIRMANT, CONTRE ROME AUSSI, L'INDÉPENDANCE DE L'HUMANITÉ TOUTE ENTIÈRE ».

Camille Flammarion, Théâtre de Langres Octobre 1913
Fête du bicentenaire de la naissance de Diderot

Auteur de «Jacques le Fataliste», du «Neveu de Rameau», directeur de cette oeuvre colossale qu'est l'Encyclopédie, Denis Diderot figure parmi les plus grands Philosophes du XVIII^e siècle, illustre figure de ce Siècle des Lumières.

Denis Diderot est né à Langres en 1713, et mort à Paris en 1784.

Quelques citations de Diderot :

« En fait de modes, ce sont les fous qui donnent la Loi aux sages, les courtisanes qui la donnent aux honnêtes femmes (...). »

« Nous rions en voyant les portraits de nos aïeux, sans penser que nos neveux riront en voyant les nôtres ».

Les bijoux indiscrets

« L'incrédulité est quelquefois le vice d'un sot, et la crédulité le défaut d'un homme d'esprit. L'homme d'esprit voit loin dans l'immensité des possibles ; le sot ne voit qu'à l'échelle de ce qui est. C'est là peut être qui rend l'un pusillanime, et l'autre téméraire ».

Pensées philosophiques

« Dire que l'homme est un composé de force et de faiblesse, de lumière et d'aveuglement, de petitesse et de grandeur, ce n'est pas lui faire son procès, c'est le définir ».

Id.



APERITIFS

		€
Pineau des Charentes , Ratafia de Champagne, Porto	5 cl	5.20
MARTINI, SUZE (4 cl) . PASTIS, RICARD (3cl)		5
LONG DRINK (gin-tonic, whisky-coca...)	Le verre	7.5
AMERICANO COCKTAIL	Le verre	7.5
PICON VIN ou BIÈRE	Le verre	4.5
KIR à l'aligoté	Le verre	5
Le verre de VIN (blanc ou rouge)	12 cl	5
Le Verre de SAUTERNES ou de PACHERENC	12cl	8
CHAMPAGNE, KIR ROYAL	La coupe	8.5
La Coupe CHEVAL BLANC (crème de griottes, champagne)		8.5

BIÈRES

Kronenbourg Heineken	25 cl	4
Lèffe Blonde ou Bière blanche	25 cl	5
- Bière de la région, « LA CHOUE »	33cl	6

WHISKIES

BLENDED	4 cl	7
SINGLE MALT (Glenfiddish ou similaire)	4 cl	7.5
CLASSIC MALT , Purs Malts d'Ecosse	4 cl	9

DIVERS

SODAS (cola, tonic, Orangina) 25cl ,	JUS DE FRUITS 20 cl	4
JUS DE FRUITS PRESSES		7
COCKTAIL sans alcool		7

Les Menus pour vos Enfants

Menu à 10 € (moins de 10 ans)	Initiation à la Gourmandise 16 € En demi-portion (moins de 12 ans)
~	Pastèque et Fêta ou Ceviche de Bar
Assiette de Jambon	—
Blanc de poulet ou Omelette	Filet de Daurade aux agrumes ou médaillon de Veau
Coupe glacée	—
	Opéra choco-fraise , ou Coupe glacée

Une Saison à Langres

Côté terre 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Salade de Pastèque, Féta,
olives marinées au citron confit

~~

Médailon de Veau,
jus corsé au thym, purée de courgette,
carottes glacées et pomme de terre

~~

Opéra Chocolat-fraise,
glace fraise-marjolaine

Côté Mer 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Ceviche de Bar au lait de coco,
grains de grenade

~~

Filet de Daurade,
sauce vierge aux agrumes,
salade de Mangue-Papaye

~~

Tartare d'ananas-kiwi-passion,
crèmeux citron vert,
sorbet framboise

Supplément dessert « Assiette Gourmande Diderot » : 5 €

Assiette de trois Fromages affinés : 8 €

La Balade Gourmande de Diderot

Côté Terre 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Pressé de Foie Gras de canard
gelée de mirabelle,
toast de pain aux graines

~~

Selle d'Agneau farcie,
Pesto à la coriandre,
purée d'aubergine au cumin

~~

Tartelette abricot-cardamome,
glace abricot-romarin



Côté Mer 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Espadon mariné Teryaki,
gunkan aux œufs de truite,
Salade de wakamé

~~

Queue de Lotte pochée à la citronnelle,
sauce coco-curcuma,
Dahl de lentilles corail

~~

La Pêche en bavarois,
sorbet Pêche-girofle

ALLERGIES

Une liste des produits allergènes contenus dans nos plats
est disponible auprès du personnel.

La Carte

Terrine de Foie Gras de canard , chutney à l'abricot et sauge 24 €

Morilles au crémeux de Langres, purée de patate douce 30 €

Œuf mollet, sabayon à la truffe noire, mousse de lait au sésame 22€



Soupe froide de melon et pastèque à la framboise, craquant sésame 16 €

Saumon en gravelax mariné aux agrumes, sorbet à l'huile d'olives 22 €



Demi-queue de Langouste rôtie, sabayon au safran 34 €

Filet de Sole Meunière au citron vert, légumes de saison 29 €



Courgette ronde farcie au quinoa et petits légumes 16 €



Tournedos Rossini,
réduction de jus de queue de boeuf au caramel de truffe 42 €

Ris de Veau poêlés, champignons forestiers à l'ail noir 26 €

Foie gras de Canard poêlé,
confit d'échalotes au balsamique, jus à la cerise noire 28 €



Assiette de trois Fromages affinés : 8 €



Carte des Desserts



L'Assiette Gourmande « Diderot »	13 €
Nos Sorbets et Glaces du moment, Biscuits secs	8 €
Opéra Chocolat-fraise, glace fraise-marjolaine	9 €
Tartare d'ananas-kiwi-passion, crèmeux citron vert, sorbet framboise	9 €
Tartelette abricot-cardamome, glace abricot-romarin	9 €
La Pêche en bavarois, sorbet Pêche-girofle	9 €
L'assiette de Fruits Frais de Saison	9 €

Nos Vins de Dessert , au verre :

Sauternes ou Pacherenc : 8 €

Coupe de Champagne : 8.5 €