

## Entrées

---

<b>La Focaccia</b>	20 €
Cuisinée Maison au Romarin, Stracciatella Di Bufala, Tomate Collection et Jambon Bellota Pata Negra	
<b>Le Thon Rouge</b>	19 €
En Tartare Coupé au Couteau, Piment Doux d'Espelette	
<b>Les Gambas</b>	19,50 €
En Fines Ravioles aux Parfums d'Asie	
<b>Le Foie Gras de Canard du Sud Ouest</b>	23 €
En Lingot autour de la Figue, Brioche Maison aux Raisins secs	
<b>Le Vitello Tonnato</b>	18 €
La Longe de Veau de Peter's Farm, Cuite en Basse Température	

## Plats

---

<b>Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg</b>	27 €
Nouilles au Foie Gras	
<b>Le Poulpe</b>	29 €
Grillé à la Plancha, Risotto de Pomme de Terre au Safran d'Alsace, Sauce au Piquillo de Navarra	
<b>Le Turbot de Bretagne</b>	35 €
Le Blanc Braisé, Cappelletti aux Ecrevisses, Sauce Nantua	
<b>La Pluma de Porc Ibérique</b>	29 €
Rôtie au Sautoir, Sauce Chimichurri et Pressé de Pomme de Terre aux Herbes Aromatique	
<b>La Volaille d'Alsace</b>	24 €
Le Suprême en Gourmandise façon Basquaise, Polenta Crémeuse	
<b>Le Filet de Bœuf Simmental</b>	34 €
Sauce aux Morilles, Purée de Pomme de Terre, Légumes Glacés	
<b>Le Plateau de Fromages Affinés</b>	12 €
Maison Frères Marchand à Nancy	

Prix nets



Origines des Viandes

Listes des allergènes.

Précisez toujours vos allergies à la commande