


Entrées

Les Escargots de Moselle	18 €
Dans l'Esprit "Meurette", Tombée d'Épinard, Fricassée de Trompettes de nos Forêts, Mouillette au Lard Colonata IGP	
Le Thon Rouge	19 €
En Tartare Coupé au Couteau, Piment Doux d'Espelette	
Les Gambas	19 €
En Fines Ravioles aux Parfums d'Asie	
Le Foie Gras de Canard du Sud Ouest	23 €
En Strates, Fine Gelée de Coing, Chutney de Pruneaux, Brioche Maison	
L'Œuf de la Ferme de Pépinville	17 €
Mollet et Frit, Chou-Fleur Multicolore en Textures, Caviar Baeri de la Maison "Kaviari"	

Plats

Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg	27 €
Nouilles au Foie Gras	
Les Saint-Jacques de Dieppe	32€
Snackées à la Plancha, Patate Douce, Bisque de Langoustine Perlée à la Vanille	
Le Bar Sauvage du Port d'Audierne	36 €
Le Filet Rôti sur Peau, Orge d'Auvergne cuit dans une Nage de Coquillages	
L'Épaule d'Agneau de Lait des Pyrénées	28 €
Farcie, Confite 24 Heures, Livèche, Navarin de Légumes d'Automne	
La Volaille Fermière 	25 €
Le Suprême en Gourmandise de Cèpes, Gnocchis de Pomme de terre et Blette, Sucs de Cèpes	
Le Filet de Bœuf Simmental	34 €
Sauce aux Morilles, Purée de Pomme de Terre, Légumes Glacés	
Le Plateau de Fromages Affinés	12 €
Maison Frères Marchand à Nancy	

Prix nets



Origines des Viandes

Listes des allergènes.

Précisez toujours vos allergies à la commande