

Menu Découverte 42 €

L'Œuf Parfait

Cuisson en Basse Température, Velouté de Cèpes,
Champignons de nos Forêts, Toast Condimenté

Ou

Le Foie Gras de Canard du Sud Ouest (sup. 5 €)

En Strates, Fine Gelée de Coing, Chutney de Pruneaux, Brioche Maison

Ou

La Volaille Fermière de Moselle

Cromesquis de Cuisse à la Truffe de Meuse, Mayonnaise Aérienne

Ou

L'Encornet

En Mijoté, Fondue de Poireau, Sauce au Safran d'Alsace

Le Lieu Jaune de Guilvinec

Le Filet Rôti, Risotto de Céleri à la Truffe de Meuse, Sauce Cressonnette

Ou

L'Aile de Raie

Poêlée Meunière, Ecrasé de Pomme Terre, Emulsion Beurre Noisette

Ou

Le Canard de la Maison Barthouil

Le Magret Rôti, la Cuisse en Feuille de Chou, Mille-Feuilles de Pomme de Terre, Jus Infusé

Ou

Le Rognon de Veau

Crème de Champignon, Knepples au Cebette

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h

Amuse-Bouche du Chef

Le Foie Gras de Canard

En Escalope Poêlée, Autour de la Figue, Gaufrette Croustillante, Noisettes Caramélisées

La Gambas "Carabineros"

En Risotto "Carnaroli", Bisque de Homard au Vin Jaune

La Caille de Challans

Filet et Chou Vert en Pithivier, Jus Corsé au Vin Rouge

Le Mont Blanc Glacé au Marron

En Parfait Glacé, Espuma et Marrons Glacés, Gel d'Orange

