

La Carte

Entrées

Les Escargots de Moselle En Conchiglioni, Fondue de Poireaux, Sauce à l'Oseille Anisée	18 €
Le Thon Rouge En Tartare Coupé au Couteau, Piment Doux d'Espelette	19 €
Le Tourteau de la Maison "Kaviari" La Chair en Émietté, Fraîcheur d'Ananas Victoria, Guacamole et Lait de Coco Battu	19 €
Le Foie Gras de Canard du Sud Ouest En Lingot, Fine Gelée au Porto, Confit d'Oignon Doux des Cévennes, Brioche Maison	23 €
L'Œuf de la Ferme de Pépinville Cuisson en Basse Température, Tombée d'Épinard, Siphon Pomme de Terre et Haddock Fumé	16 €

Plats

Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg Nouilles au Foie Gras	28 €
Les Saint Jacques de Dieppe et Truffe Snackées à la Plancha, Risotto "Carnaroli" à la Truffe Melanosporum du Périgord, Émulsion Parmesan	38 €
Le Cabillaud "Skrei" de Norvège Le Dos Rôti, Garniture Grand-Mère aux Légumes d'Hiver, Pomme de Terre Dauphine, Sauce Miroir	27 €
Le Cochon Noir de Bigorre L'Échine Rôtie au Sautoir, Pomme de Terre Croustillante au Pied de Cochon, Jus aux Aromates	29 €
La Volaille de Bresse En Rouelle Confite aux Pommes, Salsifis en Textures, Sauce au Cidre	28 €
Le Filet de Bœuf Simmental Sauce aux Morilles, Purée de Pomme de Terre, Légumes Glacés	35 €
Le Plateau de Fromages Affinés par la Maison Marchand à Nancy Confitures de chez Autour du Pot à Manom	12 €



Prix nets



Origines des Viandes
Listes des allergènes.

Précisez toujours vos allergies à la commande