

La Carte

Entrées

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

Plats

Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg	28 €
Nouilles au Foie Gras	
Les Saint Jacques de Dieppe	36 €
Snackées à la Plancha, Risotto "Carnaroli" et Légumes Glacés Émulsion Parmesan	
Le Cabillaud "Skrei" de Norvège	27 €
Le Dos Rôti, Garniture Grand-Mère aux Légumes d'Hiver, Pomme de Terre Dauphine, Sauce Miroir	
Le Cochon Noir de Bigorre	29 €
L'Échine Rôtie au Sautoir, Pomme de Terre Croustillante au Pied de Cochon, Jus aux Aromates	
La Volaille de Bresse	28 €
En Rouelle Confitée aux Pommes, Salsifis en Textures, Sauce au Cidre	
Le Filet de Bœuf Simmental	35 €
Sauce aux Morilles, Purée de Pomme de Terre, Légumes Glacés	
Le Plateau de Fromages	12 €
Affinés par la Maison Marchand à Nancy Confitures de chez Autour du Pot à Manom	



Prix nets



Origines des Viandes
Listes des allergènes.

Précisez toujours vos allergies à la commande