

# La Carte

## Entrées

---

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

## Plats

---

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