



**Aujourd'hui, le Chef vous suggère :**

*Les Asperges Blanches de Champagne, Sauce Hollandaise ..... 18 €*

*Le Feuilleté d'Asperges Blanches, Crème de Morilles ..... 19,50 €*

*Le Carpaccio de Foie Gras Fumé, Salade de Mâche à la Vinaigrette de Truffes ... 23,50 €*

\*\*\*\*

*Le Dos de Cabillaud Rôti, Sauce Champagne aux Herbes Fraîches.... 23 €*

*Le Blanc de Barbue Sauvage rôti aux Asperges ..... 30 €*

\*\*\*\*

*Les Filets Mignons de Veau rôtis aux Morilles .... 26 €*

*Le Pigeonneau des Vosges cuit « Rosé », Sauce Périgourdine ..... 32 €*

**MENU à 46 €**

*Les Queues de Gambas en Tempura, Sauce Aigre-Douce*

*Ou*

*Le Carpaccio de Foie Gras Fumé, Salade de Mâche à la Vinaigrette de truffes*

\*\*\*\*\*

*Le Dos de Bar Rôti au Coulis de Poivrons Doux*

*Ou*

*Les Saint-Jacques Rôties aux Endives, Beurre Blanc à l'Orange*

\*\*\*\*\*

*Le Magret de Canard Landais rôti aux Epices Douces*

*Ou*

*La Pluma de Cochon Ibérique simplement grillée, Sauce bordelaise*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix*

**MENU à 38 €**

*Le Foie Gras Frais de Canard Maison en Strate à la Rhubarbe*  
Ou

*Le Feuilleté d'Asperges Blanches, Crème de Morilles*  
Ou

*Le Tartare de Thon aux Piments doux d'Espelette*  
Ou

*Les Queues de Gambas en Tempura, Sauce Aigre-Douce **(Sup. 3 €)***  
Ou

*Les Escalopes de Foie Gras Poêlées à la Rhubarbe Confitée **(Sup. 5 €)***

\*\*\*\*\*

*Le Suprême de Volaille Fermière Rôti au Vin Jaune*  
Ou

*Le Quasi de Veau Rôti au Four, Sauce aux Cèpes*  
Ou

*Le Dos de Cabillaud Rôti, Sauce Champagne aux Herbes Fraîches*  
Ou

*Le Carré d'Agneau rôti, Jus Léger au Romarin **(Sup. 5 €)***  
Ou

*La Friture de Filets de Perche du Saulnois, Beurre Blanc Citronné*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix*

Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine hors pays sous embargo, naissance, élevage et abattage.  
La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant. (Décret 2002-1465 du 17/12/2002)

La Liste des Allergènes incorporés dans nos plats est à votre disposition à la caisse,  
n'hésitez pas à vous renseigner ou à la demander à notre personnel.

*Prix nets*