

La Carte

Les Entrées

- La Terrine de Lapin Maison au Riesling 14,50 €*
Le Tartare de Thon Rouge aux Piments Doux d'Espelette 18,50 €
Le Gravlax de Saumon « Bomlo Priva » de Norvège Préparé par nos Soins 18,50 €
Le Jambon Italien AOP de Sauris (18 Mois d’Affinage) 18,50 €
- Le Foie Gras Frais de Canard Maison et sa Gelée au Porto 17 €*
Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées à la Cerise 22,50 €
- Les Queues de Gambas en Tempura, Sauce Aigre-Douce 18,50 €*
La Salade de Homard à la Vinaigrette de Truffes ... 24,50 €

Les Poissons

- Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg, Nouilles au Foie Gras 24 €*
Les Noix de Saint-Jacques Rôties aux Girolles Fraîches ... 26 €

Les Viandes

- L’Emincé de Rognon de Veau au Vin de Madère 19,50 €*
Le Magret de Canard Landais rôti aux Girolles Fraîches 23 €
Le Carré d’Agneau de Nouvelle-Zélande rôti aux Epices Tandoori 23,50 €
La Pluma de Cochon Noir Ibérique « Belotta », Jus Court aux Champignons 26 €
L’Entrecôte de Bœuf Black Angus « Dry Aged » , Sauce Béarnaise (250 gr.) 30 €
Le Filet de Bœuf aux Morilles 30 €

*Le Plateau de Fromages Affinés
par la Maison Marchand à Nancy (4 morceaux au choix) 10 €*

*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 la demander ou vous renseigner auprès de notre personnel.*

Prix Nets

Carte des Desserts

La Tarte Maison (hors week-end) 5,50 €

Les Iles Flottantes 6 €

L'Entremets Craquant au Praliné, Glace Vanille 7 €

Le Nougat Glacé au Coulis d'Abricot 7 €

La Crème Brûlée au Safran et Glace Vanille 7 €

La Mousse aux Trois chocolats, Coulis D'orange 7 €

Le Sorbet Arrosé 9 € (Sup. Menu 3 €)

*La Soupe de Melon et Framboises, Jus à la Citronnelle
Et Sorbet Abricot 9 € (Sup. Menu 3 €)*

La Coupe de Fraises Melba » 9 € (sup. Menu 3 €)

*La Gaufre Tiède, Chocolat Chaud
Et Chantilly..... 8 € (Sup. Menu 2 €)*

Le Café ou Thé Gourmand 8 € (Sup. Menu 2 €)

Les Glaces et Sorbets « Les Frissons De Fanny » :

Glace : Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Rhum-Raisin

Sorbet : Citron, Framboise, Fraise, Passion, Abricot,
Melon, Pêche de Vigne
..... 2,50 € la boule

La Suggestion

*Le Sablé aux Abricots Rôtis au Romarin,
Ganache Pistache et Espuma à la Lavande
..... 9 € (Sup. Menu 3 €)*