



La Carte

Les Entrées

- Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette 18 €
L'assiette de Melon et Jambon San Danièle 18 Mois 19 €
Le Foie Gras de Canard Fait maison en Strate à la Cerise 18 €
Les Queues de Gambas en Tempura, Petite Salade Craquante, Vinaigrette au Soja
& Sauce Aigre-Douce 19 €
Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées au Citron Vert 22,50 €

Les Plats

- Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg, Nouilles au Foie Gras 24.50 €
Les Noix de Saint-Jacques rôties aux Girolles 26 €
Le Blanc de Turbot Sauvage rôti, Risotto aux Asperges Vertes et Truffe d'été 32 €

La Pluma Ibérique simplement Grillée, Jus Court aux Champignons 2€
La Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus d'Irlande, Sauce Béarnaise (300 g) 32 €
Le Filet de Bœuf Simmental (180 g) aux Morilles 32 €

- Le Plateau de Fromages Affinés par la Maison Marchand à Nancy
(4 Morceaux au choix) 10 € (sup. Menu 3 €)

Les Desserts

- Le Nougat Glacé fait Maison au Coulis d'Abricot 7 €
La Mousse aux Trois Chocolats, Coulis d'Orange 7 €
La Crème Brûlée à la Pistache, Glace Vanille 7 €
La Gaufre Tiède, Chocolat Chaud et Chantilly..... 7,50 €
L'Entremet Craquant au Praliné à la Glace vanille 7 €
Le Petit Vacherin Glacé Vanille-Framboise, Crème Chantilly 7 €
La Soupe de Fruits d'Été, Sirop Menthe-Verveine et Sorbet Cerise 9 € (supp. menu 2 €)
Les Fraises façon Melba, Glace Vanille et Crème Chantilly 9 € (supp. menu 2 €)
La Mousse au Fromage Blanc, Fruits Rouges
et Biscuit Pistache, Glace Yaourt 9 € (supp. menu 2 €)
La Coupe Glacée « Les Frissons De Fanny » 2,50 € la boule

Glace : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Rhum-Raisin, Yaourt
Sorbet : Citron, Framboise, Fraise, Mirabelle, Abricot, Melon, Cerise

*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



MENU à 38 €

Le Foie Gras Frais de Canard Maison en Strate à la Cerise

Ou

Le Cappuccino de Cèpes de Pays, Espuma à l'Orange

(Purée de Cèpes, Cèpes rôtis et Crème de Cèpes)

Ou

Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette

Ou

Le Marbré de Lapin Maison, Fine Gelée au Riesling et Céleri Frais en Rémoulade

Ou

La Mouclade de Moules de Bouchot à la Rochelaise

Le Suprême de Volaille Fermière rôti au Vin Jaune et Girolles

Ou

Le Dos de Colin en Gratin de Parmesan, Coulis de Tomate et Pâtes Fraîches

Ou

La Bourride de Poissons Fins à la Marseillaise **(sup. +3 €)**

(Lotte, Bar et Maigre)

Ou

La Pluma de Cochon Noir Ibérique Simplement Grillée,

Jus Court aux Champignons **(sup. +5 €)**

Dessert au Choix



MENU à 48 €

Les Ravioles de Homard en Bouillon Thaï

Ou

L'Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée au Citron Vert

Le Dos de Bar Rôti, Crème de Basilic

Ou

Les Saint-Jacques Rôties aux Girolles

Le Magret de Canard Rôti aux Epices Douces

Ou

Le Filet Mignon de Veau aux Morilles

Dessert au Choix