



La Carte



Les Entrées

- Le Tartare de Thon Rouge aux Piments Doux d'Espelette 18,50 €
Le Foie Gras de Canard 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 26 €
Les Noix de Saint-Jacques rôties aux Cèpes du Pays 26 €
Le Dos de Bar Rôti, Pâtes Fraîches au Basilic 26 €

Le Carré d'Agneau rôti aux Epices Tandoori 25 €
La Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus d'Irlande, Sauce Béarnaise (300 g) 32 €
Le Filet de Bœuf Simmental (180 g) aux Morilles 32 €

Fromages

- 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 €)

Le Sablé aux Abricots Rôtis au Romarin, Ganache Pistache
et Chantilly Lavande 10 € (supp. menu 3 €)

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



MENU à 28 €

Le Velouté de Cèpes de pays
Ou
La Terrine de Marcassin Maison, Céleri rémoulade

Le Filet Mignon de Porc à la Moutarde à l'Ancienne
Ou
Le Filet de Julienne, Sauce Rochelaise

Le Biscuit craquant Spéculos, Mousse Groseille
Ou
Le Tiramisu Maison, Crème de Baileys



MENU à 36 €

Le Foie Gras de Canard en Strate à la Cerise
Ou
Le Marbré de Lapin, Fine Gelée au Riesling et Céleri frais
Ou
La Mouclade de Moules de Bouchot à la Rochelaise
Ou
Le Saumon « Bomlo » en Gravlax Maison, Crème Montée à la Betterave
Ou
Les Queues de Gambas en Tempura, Petite Salade Craquante, Vinaigrette au Soja
& Sauce Aigre-Douce **(sup. +3 €)**

Le Magret de Canard Rôti aux Epices Douces
Ou
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 Fraiches
Ou
La Bourride de Poissons fins (Lotte, Bar et Maigre) à la Marseillaise **(sup. +3 €)**
Ou
La Pluma de Cochon Noir Ibérique Grillée, Jus Court aux Champignons **(sup. +5 €)**

Dessert au Choix



Les Suggestions du Chef :

Le Marbré de Lapin, Fine Gelée au Riesling et Céleri frais Rémoulade 18 €

La Mouclade de Moules de Bouchot à la Rochelaise 18 €

Le Jambon San Daniele 18 mois et son Melon 19 €

La Crème de Cèpes du Pays 14 €

Les Médallions de Lotte Rôtis, Pâtes fraîches à la Truffe d'été 28 €

Le Filet Mignon de Veau Rôti aux Girolles 28 €

*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