

La Carte

Les Entrées

- Les Asperges Blanches d'Alsace, Sauce Hollandaise 21 €
Le Hamburger de Tomate, Avocats et Crevettes, Sauce Aurore 18,50 €
Le Tartare de Thon Rouge aux Piments Doux d'Espelette 18,50 €
La Quenelle de Sandre Maison, Sauce Homardine 16 €
- Les Queues de Gambas en Tempura, Petite Salade Craquante,
Vinaigrette au Soja & Sauce Aigre-Douce 19 €
- Le Foie Gras de Canard fait Maison, Chutney à la Rhubarbe 18 €
Le Carpaccio de Foie Gras Fumé, Salade de Mâche à la Vinaigrette à la Truffe ... 23 €
Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées à la Rhubarbe 23 €

Les Plats

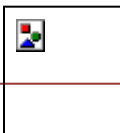
- Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg, Nouilles au Foie Gras 26 €
Les Noix de Saint-Jacques Poêlées aux Asperges Blanches 28 €
Le Blanc de Turbot Rôti aux Asperges Vertes et Blanches 36 €
La Bouillabaisse de Poissons Fins à la Marseillaise (Cabillaud, Dorade, Bar) 24 €
- Le Filet de Bœuf Simmental aux Morilles (180 g) 34 €
La Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus d'Irlande, Sauce Béarnaise (300 g) 32 €
La Pluma de Cochon Noir Ibérique Grillée, Jus Court aux Champignons 26 €

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



MENU à 38 €

Le Foie Gras de Canard Maison, Chutney à la Rhubarbe
Ou
La Terrine de Lapereau Maison au Riesling, Champignons à la Grecque
Ou
Le Hamburger de Tomate, Avocats et Crevettes, Sauce Aurore
Ou
Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette **(sup. +3 €)**
Ou
Le Feuilleté d'Asperges d'Alsace, Crème de Morilles **(sup. +3 €)**
Ou
Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées à la Rhubarbe **(sup. +6 €)**

Le Magret de Canard Landais Rôti, Sauce aux Cèpes
Ou
L'Emincé de Rognon de Veau au Vin de Madère
Ou
La Friture de Filet de Perche au Beurre Blanc Citronné
Ou
Le Pavé de Sandre Rôti aux Asperges Vertes et Blanches **(sup. +5 €)**
Ou
Le Pavé de Veau Rôti aux Morilles **(sup. +5 €)**

Dessert au Choix

MENU à 52 €

Les Queues de Gambas en Tempura, Sauce Aigre Douce

Le Blanc de Turbot Rôti aux Asperges Vertes et Blanches

Le Carré d'Agneau Rôti en Croûte d'Ail des Ours

Dessert au Choix