



## La Carte

### Les Entrées

- La Terrine de Lapereau Maison au Riesling, Céleri Frais Rémoulade ..... 16 €  
Le Hamburger de Tomate, Avocat et Crevettes, Sauce Aurore ..... 18,50 €  
Le Jambon San Daniele et Melon .... 20 €  
Le Tartare de Thon Rouge aux Piments Doux d'Espelette ..... 18,50 €  
Le Gravlax de Saumon « Bomlo Prima » Maison, Crème Légère à la Betterave .... 18 €  
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 à la Rhubarbe .... 25 €

### Les Plats

- Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg, Nouilles au Foie Gras ..... 26 €  
Les Noix de Saint-Jacques Poêlées aux Asperges Vertes et Blanches ..... 28 €  
Le Blanc de Turbot Sauvage Rôti aux Légumes du Soleil, Crème de Basilic ..... 34 €
- Le Filet de Bœuf Simmental aux Morilles (180g) ..... 34 €  
L'Entrecôte de Bœuf « Black Angus » Sauce Béarnaise (300 g) ... 32 €  
La Pluma de Cochon Noir Ibérique Grillée, Jus Court aux Champignons .... 26 €  
L'Emincé de Rognon de Veau au Vin de Madère ..... 21 €

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.*



### MENU à 38 €

Le Foie Gras de Canard Maison en Strate à la Cerise  
Ou  
La Terrine de Marcassin Maison au Foie Gras, Céleri Rémoulade  
Ou  
Le Hamburger de Tomate, Avocats et Crevettes, Sauce Aurore  
Ou  
La Salade de Saumon Cru Mariné au Citron Vert **(sup. +3 €)**  
Ou  
Les Queues de Gambas en Tempura, Sauce Aigre Douce **(sup. +3 €)**

\*\*\*\*\*

L'Emincé de Rognon de Veau au Vin de Madère  
Ou  
Le Magret de Canard Landais Rôti aux Epices Douces  
Ou  
Le Dos de Cabillaud aux petits Légumes, Bisque de Crevettes  
Ou  
Le Dos de Bar Rôti aux Légumes du Soleil, Crème de Basilic **(sup. +5 €)**  
Ou  
La Pluma de Cochon Noir Ibérique Grillée, Jus Court aux Champignons **(sup. +5 €)**

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix

### MENU à 52 €

L'Escalope de Foie Gras de Canard Poêlées à la Rhubarbe  
\*\*\*\*\*  
Le Blanc de Turbot Sauvage Rôti, Beurre Blanc au Vinaigre de Citron de Menton

\*\*\*\*\*

Le Filet Mignon de Veau aux Cèpes

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix