



La Carte

Les Entrées

Le Cappuccino de Langoustines à la Truffe d'Eté	21 €
Le Tartare de Thon Rouge aux Piments Doux d'Espelette	18,50 €
La Salade de Saumon Cru Mariné au Citron Vert et Huile d'Olive	18 €
L'Assiette de Jambon San Daniele 18 mois et son Melon	20 €
Le Foie Gras de Canard Maison en Strate à la Cerise	18 €
Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées à la Cerise	25 €
La Salade de Homard, Vinaigrette de Truffe	28 €
Les Queues de Gambas en Tempura, Petite Salade Craquante, Vinaigrette au Soja & Sauce Aigre-Douce	19 €

Les Plats

Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg, Nouilles au Foie Gras	26 €
Les Noix de Saint-Jacques Poêlées aux Cèpes du Pays	28 €
Le Blanc de Barbu Sauvage Rôti, Pâtes Fraîches et Crème de Basilic	34 €

Le Suprême de Volaille Fermière Rôti, Crème de Morilles au Vin Jaune	23 €
L'Emincé de Rognon de Veau au Vin de Madère	21 €
Le Carré d'Agneau Rôti, Jus Léger au Romarin	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