



## La Carte

### Les Entrées

- La Terrine de Lapereau Maison au Riesling, Céleri Rémoulade Frais ..... 17 €  
Les 6 Huîtres Creuses Spéciales « Écailles d'Argent » n° 3 .... 18 €  
Le Foie Gras de Canard Maison, Chutney à la Quetsche ..... 20 €  
Le Saumon « Bomlo Prima » de Norvège Fumé par Nos soins et Blinis .... 18 €  
Le Tartare de Thon Rouge aux Piments Doux d'Espelette ..... 18,50 €  
Les Queues de Gambas en Tempura, Petite Salade Craquante,  
Vinaigrette au Soja & Sauce Aigre-Douce ..... 19,50 €  
Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées au Citron Vert .... 28 €

### Les Plats

- Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg, Nouilles au Foie Gras ..... 26 €  
La Fine Choucroute aux Trois Poissons, Sauce au Riesling ..... 25 €  
Les Noix de Saint-Jacques Poêlées aux Cèpes du Pays ..... 29 €  
La Poêlée d'Encornets Frais à la Provençale .... 24 €

- Le Magret de Canard Landais Rôti aux Epices Douces .... 24 €  
Le Filet de Bœuf Simmental aux Morilles (180g) ..... 34 €  
Le Carré d'Agneau Rôti, Jus Léger au Romarin .... 26 €  
Les Tripes aux Morilles ..... 24 €

Le Plateau de Fromages Affinés  
par la Maison Marchand à Nancy (4 morceaux au choix) ..... 12 €

*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)*



Scannez-moi :  
*Liste des Allergènes. Précisez toujours vos allergies au moment de la commande.*  
Origine des Viandes