



La Carte

Les Entrées

- La Salade de Pissenlits aux Lardons et Œuf au Plat 17,50 €
La Terrine de Gibier Maison au Foie Gras, Céleri Rémoulade Frais 17 €
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 €
Le Foie Gras de Canard Maison en Strate à la Betterave 22 €
Le Carpaccio de Foie Gras Fumé, Salade de Mâche, Vinaigrette à la Truffe28 €
Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées à la Mandarine 28 €

Les Plats

- Le Filet de Saint Pierre Rôti, Sauce Champagne 34 €
Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg, Nouilles au Foie Gras 26 €
Les Noix de Saint-Jacques Poêlées aux Endives, Beurre Blanc au Yuzu 29 €

La Pluma de Cochon Noir Ibérique Grillée, Jus Court aux Champignons 26 €
L'Entrecôte de Bœuf Black Angus d'Irlande, Sauce Marchand de Vin 34 €
Le Filet de Bœuf Simmental aux Morilles (180g) 34 €

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

Prix Nets