

Menu Découverte

42 €

L'Œuf de la Ferme Trap à Œutrange

Cuisson Basse Température, Émulsion de Pomme de Terre, Haddock Fumé
Ou

Le Foie Gras de Canard (sup. 5 €)

En Lingot, Fine Gelée, Chutney de Mangue et Brioche Maison
Ou

Le Poulpe (sup. 3 €)

En Mijoté à l'Aigre-Doux, Piments Doux, Gingembre
Ou

Les Escargots Frais

De notre Éleveur La Coquille Gourmande à Thonville
En Samoussas au Beurre Persillé, Fondue de Poireau et Pied de Cochon, Siphon au Comté

Le Filet de Bar (sup. 3 €)

Rôti sur Peau, Embeurrée de Pomme de Terre et Chou, Sauce Champagne
Ou

Le Loup de Méditerranée

En Goujonnettes Croustillantes, Écrasé de Pomme de Terre, Sauce Tartare Maison
Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Bigarade à la Clémentine, Crémeux de Patate Douce
Ou

La Souris d'Agneau (sup. 5 €)

Confite 12h aux Épices Douces, Polenta Crémeuse, Petits Légumes

Dessert au Choix

Menu Dégustation

58 €

Servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h00 et 21h00

Amuse-Bouche du Chef

Le Foie Gras de Canard

En Escalope Poêlée, Mandarine en Texture

Les Saint Jacques

Snackées, Fregola Sarda en Risotto à la Truffe Melanosporum, Émulsion Parmesan

Le Chevreuil

Rôti au Sautoir, Jus aux Cranberries Séchées, Purée de Pomme de Terre

La Mangue

En Soupe Rafraîchissante, Glace à la Noix de Coco

