

## Menu Découverte 42 €

---

### **Les Asperges Blanches de Moselle**

Hollandaise à l'Ail des Ours de nos Forêts

*Ou*

### **Le Foie Gras de Canard (sup. 5 €)**

En Lingot, Fine Gelée, Chutney de Rhubarbe, Brioche Maison

*Ou*

### **Le Saumon de Norvège**

Fumé par nos Soins, Bavaroise d'Asperges, Sucrine

*Ou*

### **La Terrine de Canard au Foie Gras**

Crèmeux de Céleri, Salade Croquante

\*\*\*\*\*

### **Le Lieu Jaune Sauvage**

Rôti sur Peau, Asperges Vertes, Beurre Blanc

*Ou*

### **Le Magret de Canard de la Maison Barthouil**

Garniture Bourguignonne, Jus Court

*Ou*

### **La Lotte (sup. 3 €)**

Rôtie au Beurre, Riz Vénéré, Sauce au Safran du Château

*Ou*

### **L'Entrecôte Limousine (sup. 3 €)**

+/- 300 gr, Sauce au Poivre Vert de Madagascar

\*\*\*\*\*

### **Dessert au Choix**

## Menu Dégustation 58 €

---

Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h

### **Amuse-Bouche du Chef**

### **Le Foie Gras de Canard**

En Escalope Poêlée, Citron Vert en Textures

\*\*\*\*\*

### **Le Bar Sauvage**

Rôti sur Peau, Sabayon Verveine, Fraîcheur de Légumes au Vieux Balsamique

\*\*\*\*\*

### **Le Carré d'Agneau**

Petits Pois, Fèves et Pommes de Terre au Jus d'Agneau

\*\*\*\*\*

### **La Forêt Noire en Parfait Glacé**

Crumble Cacao, Gel Amarena

