

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, Crème d'Asperges, Sucrine à l'Aigre Doux

Ou

La Terrine de Canard au Foie Gras

Crémeux de Céleri, Salade Croquante

Le Lieu Jaune Sauvage

Cuit à la Vapeur Douce en Fleur de Courgette, Fenouil Fondant, Sauce Argenteuil

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Garniture Bourguignonne, Jus Court

Ou

La Lotte (sup. 3 €)

Poêlée Meunière, Fines Ravioles aux Poireaux, Bisque de Langoustine

Ou

Le Rognon de Veau

Spätzles Maison, Sauce Moutarde à l'Ancienne

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

