

Entrées

Les Escargots de Moselle	17 €
En Samoussas, Pommes de Terre Cuisinées à l'Ail Rose, Ecume de Cresson	
Le Thon Rouge	18,50 €
En Tartare Coupé au Couteau, Piment Doux d'Espelette	
Les Gambas	19 €
En Fines Ravioles aux Parfums d'Asie	
Le Foie Gras de Canard	23 €
En Miroir de Rhubarbe, Compotée de Rhubarbe, Brioche Maison	
Les Sot-L'y-Laisse de Volaille Confits	17 €
Asperges Vertes, Croustillant de Lard de Colonnata IGP, Crème de Champignons	

Plats

Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg	26 €
Nouilles au Foie Gras	
Le Poulpe	29 €
Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive Mûr Infusée au Gingembre, Jus de Bouillabaisse Réduit	
Le Bar de Ligne Guilvinec Bretagne	32 €
Le Filet Rôti sur Peau, Gnocchis à l'Estragon, Fenouil, Emulsion Beurre Noisette	
Le Veau	23 €
En Médallions Rôtis au Sautoir, Artichauts en Barigoule, Mille Feuilles de Pomme de Terre, Jus Infusé	
La Volaille Bouronnaise AOP	24 €
En Rouelle Rôtie à l'Ail des Ours, Riz Camarguais, Asperges Verte et Blanche	
Le Filet de Bœuf Simmental	34 €
Sauce aux Morilles, Purée de Pomme de Terre	
Le Plateau de Fromages Affinés	12 €
Maison Frères Marchand à Nancy	

Prix nets



Origines des Viandes
Listes des allergènes.

Précisez toujours vos allergies à la commande