

## Menu Découverte 42 €

---

### L'Œuf Parfait

Cuisson en Basse Température, Velouté de Potimarron, Toast Condimenté

*Ou*

### Le Foie Gras de Canard du Sud Ouest (sup. 5 €)

En Strates, Fine Gelée de Coing, Chutney de Pruneaux, Brioche Maison

*Ou*

### La Volaille Fermière de Moselle

Cromesquis de Cuisse à la Truffe de Meuse, Mayonnaise Aérienne

*Ou*

### Les Ecrevisses

En Fine Tourte, Sucrine à l'Aigre Doux, Bisque

\*\*\*\*\*

### Le Flétan Sauvage (sup. 3 €)

Cuit à la Vapeur Douce, Truffe de Meuse, Champignons et Gnocchis de Pomme de Terre

*Ou*

### L'Aile de Raie

Poêlée Meunière, Ecrasé de Pomme Terre, Emulsion Beurre Noisette

*Ou*

### Le Canard de la Maison Barthouil

Le Magret Rôti, la Cuisse en Feuille de Chou, Mille-Feuilles de Pomme de Terre, Jus Infusé

*Ou*

### La Longe de Veau (sup. 5 €)

Rôtie et Émincée, Pomme Boulangère, Espuma de Butternut au Éclats de Châtaignes

\*\*\*\*\*

### 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, Autour de la Figue, Gaufrette Croustillante, Noisettes Caramélisées

\*\*\*\*\*

### La Gambas "Carabineros"

En Risotto "Carnaroli", Bisque de Homard au Vin Jaune

\*\*\*\*\*

### La Caille de Challans

Filet et Chou Vert en Pithivier, Jus Corsé au Vin Rouge

\*\*\*\*\*

### Le Mont Blanc Glacé au Marron

En Parfait Glacé, Espuma et Marrons Glacés, Gel d'Orange

