

Menu Découverte

Menu Complet à 39 €

Menu Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 32 € (*Uniquement le midi en semaine*)

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