

La Carte

Entrées

Les Escargots de Moselle	18 €
Dans l'Idée d'un Cappuccino, Purée de Fève, Espuma à l'Ail des Ours de nos Forêts	
Le Thon Rouge	19 €
En Tartare Coupé au Couteau, Piment Doux d'Espelette	
Les Gambas	19 €
En Ceviche, Fraîcheur de Pomme Granny-Smtih, Avocat, Concombre et Lait de Coco Battu Parfumé au Curry Rouge	
Le Foie Gras de Canard du Sud Ouest	23 €
En Lingot, Fine Gelée à la Fraise, Chutney, Brioche Maison	
L'Œuf de la Ferme de Richemont	17 €
Mollet et Frit, Fricassée de Morilles au Vin Jaune et Artichauts	

Plats

Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg	28 €
Nouilles au Foie Gras	
Le Rouget Barbet Petit Bateau	32 €
Le Filet Grillé à la Flamme, Jardinière de Légumes, Sucs de Rouget à l'Orange Sanguine	
Le Bar Sauvage de Bretagne	36 €
Le Filet Rôti, Écrasé de Pomme de Terre au Beurre Noisette, Asperges Verte des Landes, Sauce à l'Estragon	
L'Entrecote de Veau Française	29 €
Rôtie au Sautoir, Pressé de Pomme de Terre aux Herbes, Asperges et Pleurotes, Sauce Cognac	
La Volaille de Bresse façon "Terre-Mer"	28 €
En Rouelle Confite aux Ecrevisses, Navarin de Légumes Printaniers, Sauce Aurore	
Le Filet de Bœuf Simmental	35 €
Sauce aux Morilles, Purée de Pomme de Terre, Légumes Glacés	
Le Plateau de Fromages	12 €
Affinés par la Maison Marchand à Nancy Confitures de chez "Autour du Pot" à Manom	



Prix nets



Origines des Viandes
Listes des allergènes.

Précisez toujours vos allergies à la commande