

La Carte

Entrées

Le Filet Mignon de Porc Ibérique Fumé par nos Soins, Crème de Moutarde Douce au Miel et Balsamique, Condiment Végétal	18 €
Le Thon Rouge En Tartare Coupé au Couteau, Piment Doux d'Espelette	19 €
Le Crabe Bleu de Méditerranée La Chair en Émietté, Fraîcheur de Groseille, Avocat, Lait de Coco Battu Infusé à la Verveine	21 €
La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest En Lingot, Fine Gelée de Cerise Noire, Chutney Griotte, Brioche Maison	23 €
L'Œuf Fermier de Richemont Mollet et Croustillant, Piperade Basque aux Olives Taggiasche, Sauce Piquillos	15 €

Plats

Le Sandre Le Filet Rôti sur Peau, Gnocchis de Pomme de Terre aux Herbes, Sauce aux Girolles de nos Forêts	28 €
Le Poulpe Grillé à la Plancha et Confit en Grosse Raviole, Petits Pois, Fèves, Sauce au Safran d'Alsace	32 €
La Lotte de Bretagne En Médaillon Braisé, Risotto « Carnaroli » aux Tomates Colorées, Émulsion Parmesan	34 €
Le Faux Filet d'Agneau d'Ecosse Rôti à la Provençale, Arancini Croustillant, Jus d'Agneau Tomaté	34 €
La Volaille de Moselle En Trois Façons, Le Filet Rôti, Les Cuisses Confites en Pastilla, Les Aiguillettes en Fleur de Courgette, Jus Court	28 €
Le Filet de Bœuf Simmental Sauce aux Morilles, Purée de Pomme de Terre, Légumes Glacés	36 €
Le Plateau de Fromages Affinés par la Maison Marchand à Nancy Confitures de chez "Autour du Pot" à Manom	13 €



Prix nets

Allergènes et origine des viandes : Disponible sur demande