

La Carte

Entrées

Le Bœuf Séché Angus de Castille En Chiffonnade, Oeuf « Bio » Mollet et Frit, Salade de Mâche, Noix Torréfiées et Comté Affiné	17 €
Le Thon Rouge En Tartare Coupé au Couteau, Piment Doux d'Espelette	19 €
Le Crabe Bleu de Méditerranée La Chair en Émietlée, Mangue, Avocat, Écume de Coco Parfumée au Fruit de la Passion	21 €
La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest En Lingot, Fine Gelée de Cidre, Chutney de Pomme Caramélisée, Brioche Maison	24 €
Les Escargots de Moselle En Raviole Persillée, Crémeux de Champignons, Sauce au Vin Jaune	18 €

Plats

Le Sandre aux Moules de Bouchot Cuit à la Vapeur Douce, Tombée d'Épinards, Pommes Parisiennes, Jus de Moule Crémé au Safran d'Alsace	28 €
Le Cabillaud de Ligne Cuit sous une Croûte de Lard de Bigorre, Lentilles Vertes du Puy à l'Étouffée, Écume de Parmesan	29 €
Les Saint-Jacques de Dieppe Snackées, Croustillant de Patate Douce, Sauce aux Cèpes de nos Forêts	35 €
L'Épaule d'Agneau Fermier de l'Aveyron Confite 24 heures aux Fruits Secs, Accras de Légumes, Sauce au Miel de Moselle	32 €
La Pintade Fermière de chez Arnaud Tauzin En Rouelle au Foie gras, Crozets cuits comme un Risotto, Espuma de Butternut, Jus de Volaille	29 €
Le Filet de Bœuf Simmental (200g) Sauce aux Morilles, Purée de Pomme de Terre, Légumes Glacés	37 €
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