

# La Carte

## Entrées

---

### **La Truite d'Alsace de Philippe Bilmann**

19 €

En Gravlax Marinée à la Betterave, Crème Fouettée Citronnée, Gaufrette de Pomme de Terre

### **Le Thon Rouge**

19 €

En Tartare Coupé au Couteau, Piment Doux d'Espelette

### **L'Agneau de Lait des Pyrénées**

18 €

En Samoussas Confit au Miel de Lorraine, Butternut et Châtaigne

### **La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest**

24 €

En Strate au Pain d'Épices, Chutney de Poire, Brioche Maison

### **Les Sots-L'y-Laisse de Volaille**

17 €

Confit aux Aromates, Meurette au Vin Rouge, Lard Fumé, Champignons, Œuf Fermier Poché

## Plats

---

### **Le Merlu de Bretagne**

29 €

Le Filet Rôti sur Peau, Pomme de Terre Cuisinée comme un Risotto au Haddock Fumé,  
Sauce à l'Oseille

### **Le Sandre**

28 €

Cuisson Douce en Feuilles d'Épinards, Bouillon de Légumes d'Hiver  
dans l'Idée d'un Minestrone Parfumé au Safran d'Alsace

### **Les Saint-Jacques des Côtes Normandes**

35 €

Snackées, Pomme Dauphine, Salicorne, Légumes Glacés, Beurre Blanc

### **La Caille des Vosges**

30 €

Farcie au Foie Gras, Gratin Dauphinois Crémeux, Légumes d'Hiver,  
Sauce au Vieux Porto

### **Le Carré de Porcelet**

29 €

Rôti au Sautoir, Croustillants Persillés à l'Ail, Légumes Confits, Jus Concentré

### **Le Filet de Bœuf Angus (200gr)**

37 €

Sauce aux Morilles, Purée de Pomme de Terre, Légumes Glacés

### **Le Plateau de Fromages**

13 €

Affinés par la Maison Marchand à Nancy  
Confitures de chez "Autour du Pot" à Manom



Prix nets

Allergènes et origine des viandes : Disponible sur demande