

Menu Découverte 42 € *(midi et soir)*

Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 35 € *(Uniquement le midi en semaine)*

Les Escargots de Moselle

En Meurette au Vin Rouge, Champignons, Coustillande Lard de Colonnata IGP
Ou

Le Saumon "Bömlo" Fumé par nos Soins

Salade de Lentilles Vertes du Puy, Crème de Raifort
Ou

Le Chevreuil de Moselle

En Fine Tourte, Jus Réduit, Sucrine à l'Aigre Doux
Ou

La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest (sup. 5 €)

En Lingot, Fine Gelée de Cidre, Chutney de Pomme Caramélisée, Brioche Maison

Le Sandre

Le Fiet Cuit sous une Croûte d'Herbes, Pomme de Terre Cuisinée comme un Risotto aux Ecevisse
Ou

Le Poulpe (sup. 5 €)

Grillé, Pomme Dauphine à l'Estragon, Légumes Confits, Jus de Bouillabaisse
Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Rôti, Pressé de Pomme de Terre façon Sarladaise, Légumes Confits, Jus de Canard
Ou

La Caille de Vendée (sup. 3 €)

Farcie au Foie Gras, Pomme Duchesse, Sauce au Porto

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 du Sud-Ouest

En Escalope Pochée dans un Bouillon de Pot au Feu Infusé à la Livèche

Le Homard

En Fines Ravioles, Bisque de Homard

La Canette Jaune de Vendée

Rôtie au Sautoir, Pomme de Terre Croustillante aux Cèpes, Artichaut, Jus de Canette

L'Ananas-Coco

Tartare d'Ananas Frais, Sphère Glacée à la Noix de Coco, Gel et Chips d'Ananas