

# La Carte

## Entrées

---

<b>Les Escargots de Moselle</b>	18 €
Dans l'Idée d'un Nem Croustillant à l'Ail et Persil, Écume de Cresson	
<b>Le Thon Rouge</b>	19 €
En Tartare Coupé au Couteau, Piment Doux d'Espelette	
<b>Les Morilles Fraîches Champenoises</b>	23 €
Farcies aux Aromates, Oeuf Basse Température de la Ferme d'Oeustrange, Jus Crémé au Vin Jaune, Mouillette Condimentée	
<b>La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest</b>	24 €
En Lingot, Fine Gelée de Betterave, Rhubarbe Confite et Chutney, Brioche Maison	
<b>Le Tourteau de la Maison « Kaviari »</b>	19 €
En Tempura de Fleur de Courgette, Petit Pois, Bisque de Homard.	

## Plats

---

<b>Le Sandre</b>	29 €
Le Filet Rôti, Julienne de Légumes, Conchiglionis aux Écrevisses, Sauce Nantua	
<b>Le Poulpe</b>	32 €
Grillé à la Plancha, Risotto au Safran d'Alsace Parfumé au Chorizo, Petit Pois, Fèves et Crème de Piquillos	
<b>Le Bar Sauvage</b>	39 €
Le Filet Rôti, Écrasé de Pomme de Terre à l'Ail des Ours de nos Forêts, Asperge Verte, Sauce Beurre Blanc	
<b>La Poulette de chez Arnaud Tauzin</b>	29 €
En Rouelle Confite, Orzo Crémeux aux Deux Asperges, Bouillon de Légumes Monté	
<b>Le Mignon de Veau</b>	32 €
Cuit sous une Croûte Printanière, Pomme Duchesse, Jus de Veau Réduit	
<b>Le Filet de Bœuf Angus (200gr)</b>	37 €
Sauce aux Morilles, Purée de Pomme de Terre, Légumes Glacés	
<b>Le Plateau de Fromages</b>	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