

Menu Découverte 42 € (midi et soir)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 35 € (Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés)

Les Asperges Blanches de Thionville

Hollandaise à l'Estragon

Ou

L'Œuf de la Ferme d'Oeufrange

Mollet et Frit, Comté, Tombée d'Épinards

Ou

Les Sots L'y Laisse de Volaille

Poêlés aux Champignons, Sauce au Vin Jaune et Croustillant de Lard Colonata

Ou

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

En Lingot, Fine Gelée de Betterave, Rhubarbe Confite et Chutney, Brioche Maison

La Dorade Royale

Le Filet Rôti, Croustillant de Pomme de Terre Persillé, Légumes Confits, Sauce à l'Ail des Ours

Ou

Le Lieu Noir de Ligne

Le Dos Rôti, Crozets Cuit dans un Bouillon de Légumes Monté, Asperges Sauvages de nos Forêts

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Rôti, Carotte en Textures, Jus de Carotte Concentré au Cumin Sauvage

Ou

La Pintade de chez Arnaud Tautin (sup. 3 €)

En Rouelle Farcie au Foie Gras, Noisette de Pomme de Terre, Sauce Argenteuil

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h

Amuse-Bouche du Chef

La Truite d'Alsace

Fumée par nos Soins, Mousse de Fromage Frais,
Condiment Betterave, Pomme Granny Smith et Blinis Maison

Les Gambas

Grillées, dans l'Esprit d'une Bouillabaisse, Aioli, Pomme de Terre Safranée

La Caille Royale

Rôtie sur Coffre, la Cuisse Confite, Gourmandise en Pistachier, Sauce au Madère

La Rhubarbe

Pochée à l'Hibiscus, Jus de Cuisson, Feuilleté aux Amandes et Sorbet Rhubarbe