

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'Angustura

Ou

Le Veau de la Ferme " Peter's Farm "

En Tartare coupé au Couteau, Sauce Chimichurri, Salade de Mâche

Ou

Le Thon Rouge (sup. 3 €)

En Carpaccio, Vierge de Piquillos et Olive Taggiasche, Pignon de Pin Torréfié

Ou

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

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

La Lotte Bretonne (sup. 5 €)

Poêlée Meunière, Risotto au Safran d'Alsace et Chorizo, Sauce Piquillos

Ou

Le Lieu Noir

Rôti, Ecrasé de Pomme de Terre à l'Ail Sauvage, Asperges Vertes, Sauce Cresson

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

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

Ou

L'Agneau de Lait des Pyrénées (sup. 3 €)

L'Epaule Farcie et Rotie à la Niçoise, Gnocchis de Pomme de Terre, Jus d'Agneau à la Sauge

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