

Menu Découverte 42 € (midi et soir)

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

La Truite Saumonée

En Cannellonis, Maïs en Textures

Ou

L'Artichaut Poivrade et Truffe de Moselle

En Trois Façons, Stracciatella Di Buffala, Envolée de Truffe Aestivum

Ou

L'Œuf de la Ferme d'Oeustrange

Cuisson Basse Temperature, Piperade,

Crème de Piquillos et Chiffonnade de Bœuf Séché "Angus de Castille"

Ou

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

En Lingot, Fine Gelée à la Pêche de Vigne, Chutney Pêche-Verveine, Brioche Maison

Le Dos de Lieu Noir

Rôti Croustillant Paysan, Légumes Confits, Sauce au Vin Rouge

Ou

Le Saumon "Bömlo"

Rôti sur Peau, Gnocchis de Pomme de Terre, Légumes, Sauce à l'Oseille

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Rôti, Polenta Grillée, Légumes Glacés, Sauce Rubis aux Cerises

Ou

L'Entrecôte de Veau Français (sup. 3 €)

Rôtie et Emincée, Linguine à la Provençale, Jus de Veau

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

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

Amuse-Bouche du Chef

La Langoustine

En Carpaccio, Fraîcheur d'Agrumes et Basilic

Le Thon Blanc de Ligne

En Mi Cuit, Légumes Croquants en Vinaigrette, Sabayon à l'Estragon.

Le Mignon de Veau

Rôti au Sautoir, Artichaut aux Aromates, Purée de Pomme de Terre, Jus Barigoule

La Pavlova

En Coque Meringuée, Fruits Rouges Crus et Cuits, Siphon Cheesecake à la Menthe Fraîche