

Menu Découverte 42 € *(midi et soir)*

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

Les Escargots de Moselle

En Fricassée de Champignons, Croustillant de Lard Colonata, Sauce Cressonnette
Ou

Les Ravioles au Foie Gras

Duxelle de Champignons, Sauce Albufera
Ou

Les Ecrevisses

En Fine Tourte, Bisque, Sucrine à l'Aigre Doux
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 Maigre

Le Filet Rôti, Pomme Dauphine, Légumes Confits, Sauce Fenouillette
Ou

La Lotte Bretonne (sup. 5 €)

Poêlée Meunière, Fregola Sarda dans l'Idée d'un Risotto à la Provençal,
Espuma au Safran d'Alsace
Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

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

Le Rumsteak de Bœuf Normand

Grillé et Émincé, Pomme de Terre et Champignons, Sauce Beurre Rouge

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