

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 Sots L'y Laisse de Volaille

Confits aux Aromates, Julienne de Légumes, Sauce au Curry

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 Filet de Porcelet

Rôti et Laqué, Mille-Feuilles de Pomme de Terre, Sauce à la Bière

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