

Carte du restaurant

Ouvert tous les jours de 12h à 13h30

et de 19h à 21h30

Fermé le dimanche soir

Nos viandes bovines sont d'origine française et nos abats d'origine française, hollandaise, belge

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets



Menu à 61,00 €

(Menu à 56,00€ sans fromages)

Duo d'asperges, foie gras poêlé aux noisettes, crème de brocolis
Duo of asparagus, pan-fried foie gras with hazelnuts, broccoli cream

Ou

Œuf parfait, crème de comté, petits pois, panais et truffe
Perfect egg, county cream, peas, parsnips and truffle

St Pierre, morilles étuvées, marinière de coques, jeunes légumes
St Pierre, morels steamed, marinière cockles, young vegetables

Ou

Filet de bœuf lorrain, croustillant de pommes de terre, poireau et crème d'ail fumée
Beef fillet from Lorraine, crispy potatoes, leek and cream of smoked garlic

Chariot de fromages & Chariot de desserts
Cheese trolley Dessert trolley

Menu à 46,00 €

(Menu à 41,00 € sans fromages)

Foie gras de canard préparé par nos soins autour de l'amande
Duck foie gras prepared by us with almonds

Ou

Brochette de coquilles Saint Jacques, fruits de la passion et betteraves rouges
Scallops, passion fruit and beetroot skewers

Carré d'agneau rôti, chapelure de pistaches, jus au cognac, pomme de terre au lard,
figue et oignons rouges
Roast rack of lamb, pistachio breadcrumbs, cognac jus, bacon potato, fig and red onions

Ou

Dos de cabillaud et persil plat, coulis de carottes jaunes, tuile dentelle à l'encre de
seiche
Cod fillet and flat-leaf parsley, yellow carrot coulis, squid ink lace tuile

Chariot de fromages & Chariot de desserts
Cheese trolley Dessert trolley

Menu à 36,00 €

(Menu à 41,00 € avec fromages et desserts)

Tartare d'omble chevalier aux agrumes
Arctic char tartare with citrus fruits

Ou

Crème de patates douces, gambas, maïs et chorizo doux
Cream of sweet potatoes, prawns, corn and sweet chorizo

Filet de daurade royale, bouillon de crustacés, légumes du moment
Sea bream fillet, shellfish broth, seasonal vegetables

Ou

Pavé et Ris de veau en croûte de bacon et noisettes, réduction de vin de Vaucluse, panais et carottes
beurre

Veal steak and sweetbreads in bacon and hazelnut crust, Vaucluse wine reduction, parsnips and carrots butter

Chariot de fromages **Ou** *Chariot de desserts*
Cheese trolley *Desert trolley*

Exemple de menu à 26,00 €

(Uniquement du lundi midi au vendredi midi, hors jours fériés)

Moules et coques au curry et courgettes
Mussels and cockles with curry and zucchini

Ou

Salade de haricots verts et radis blancs, foies de volaille et andouille du Val d'Ajol
Salad of green beans and white radishes, chicken livers and andouille sausage from Val d'Ajol

Paleron de veau garniture Grand Mère
Veal chuck with Grand Mère trim

Ou

Aumonière de tacaud en verdure, coulis de petits pois
Pout almonière, pea coulis

Chariot de fromages **Ou** *Chariot de dessert*
Cheese trolley *Desert trolley*

Suggestions du Chef

Entrecôte lorraine de 300 grammes, pommes de terre rôties aux oignons rouges,
sauce Béarnaise

300 gram rib steak from Lorraine, roasted potatoes with red onions, Béarnaise

30.00 €

Tartare de bœuf maison, frites fraîches maison

Beef tartar, homemade fries

21.00 €

Noix de coquilles St Jacques tagliatelles maison au basilic Thaï,
pesto de poivrons safrané

Scallops tagliatelles with Thai basil, saffron pepper pesto

28.00 €

Chariot de desserts

Dessert trolley

12.00 €

Chariot de fromages

Cheese trolley

10.00 €

*Nos viandes bovines sont d'origine française et nos abats d'origine française, hollandaise, belge
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

Prix nets