

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)

Mousseline de saumon et truite fumée, crème de raifort
almon and trout mousseline smoked horseradish cream

Ou

Salade de pommes de terre charlotte et mignon de porc fumé
Potato Salad and Cute Smoked Pork are both tasty

Fricassée de cuisse de poulet jaune printanière au vinaigre de cidre
Spring chicken leg fricassee with apple cider vinegar

Ou

Pavé de lieu jaune, pois gourmands et jeunes carottes, pommes de terre dorées et curry
Yellow pollack fish, peas and young carrots golden potato and curry

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