

Menu à 22.00 €

(Ce menu est donné à titre d'exemple, il change tous les lundis)

Salade de pomme de terre Charlotte et effeuillé de Bresaola
Charlotte potato salad with Bresaola slice finely

Ou

Crème de potirons, amandes et pétoncles
Cream of pumpkins, almonds and scallops

Filet de lieu noir, conchiglias au pesto vert
Cod fillet, conchiglias with green pesto

Ou

Suprême de poulet jaune au bouillon persillé, légumes d'automne
Yellow chicken supreme with parsley broth, autumn vegetables

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

Menu à 40.00 €

Foie gras de canard complotée de figue raisin noir
Duck foie gras with black fig compote

Ou

Noix de coquilles Saint Jacques et julienne de légumes au safran, tuile dentelle à l'encre de seiche
Scallops and julienned vegetables with saffron, cuttlefish ink lace tuile

Carré d'agneau rôti aux pistaches et persil, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, jeune carotte
Roasted rack of lamb with pistachios and parsley, mashed potatoes in olive oil, baby carrot

Ou

Dos de cabillaud à la vanille, écrasée de pomme de terre et patate douce
Back of Cod with Vanilla, Potato and Sweet Potato Mash

Chariot de fromages *Cheese trolley*

Chariot de desserts *Dessert trolley*

Suggestions du Chef

Entrecôte Lorraine grillée aux condiments, jus au romarin, râpé de pommes de terre maison
Grilled Black Angus condiment beef, rosemary Juice, grated homemade potatoes

25.00 €

Tartare de bœuf maison, frites fraîches maison
Beef tartar, homemade fries

20.00 €

Noix de Saint Jacques aux asperges vertes, risotto printanier, crème de curry breton
Scallop nuts with green asparagus, spring risotto, Breton curry cream

23.00 €



Menu à 33.00 €

Assiette autour du foie gras de canard ; en crème brûlée, au sésame noir, sur une salade de choux vert
Plate around duck foie gras; in creme brulee, with black sesame, on a salad of green cabbage

Ou

Bouillon Thai tomate aux gambas
Thai Tomato Broth with Prawns

Pain de sandre doré, velouté d'écrevisses à l'estragon
Pikeperch, cream crayfish with tarragon

Ou

Pommes de ris de veau rôtis, purée crémeuse de butternut
roasted sweetbreads, creamy purée of butternut

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

Menu à 49.00 €

Œuf parfait, morilles farcies, crème de panais et chips de lard
Perfect egg, stuffed morels, parsnip cream and bacon chips

Ou

Assiette des 3 saumons ; en gravelax aneth vodka, fumé mariné betterave, verrine de rilette de saumon, courgettes thym citron

*Plate of 3 salmon; gravelax dill vodka, smoked marinated beet, verrine of salmon rilette
Lemon thyme zucchini*

Escalope de bar rôti sur la peau, crème de poireaux épinards, au Noilly
Roasted sea bass escalope on the skin, leek and spinach cream, with Noilly

Ou

Filet de bœuf lorrain, déclinaison de cèpes, pommes de terre confites au thym
Fillet of beef from Lorraine, porcini mushrooms, potatoes confit with thyme

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

Chariot de desserts 10.00 €

Chariot de fromages 9,00 €
Cheese trolley

Dessert trolley

Assiette de glaces artisanales Bio de la Maison « Antolin » 9,50 €
Artisanal ice cream

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