

## Menu à 22.00 € (Du lundi midi au vendredi soir)

Sablé au comté et jambon cru, chèvre frais et légumes printaniers  
*Shortbread with raw ham, fresh goat cheese and spring vegetables*

Ou

Crème de choux fleurs, poireaux et truite fumée  
*Cream of cauliflower, leeks and smoked trout*

\*\*\*\*

Filet de rascasse, écrasée de pomme de terre citronnée,  
bouillon corsé au fuseau lorrain  
*Filet of rascasse, crushed with lemony potato,  
full-bodied stock with Lorraine spindle*

Ou

Brochette de filet de poulet jaune et citron lime, riz basmati  
*Skewer of yellow chicken fillet with lime lemon, basmati rice*

\*\*\*\*

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

## Menu à 45.00 €

Foie gras de canard à la Mandarine impériale, chutney butternut  
*Duck foie gras with Mandarin Impériale, chutney butternut*

Ou

Brochette de coquilles St Jacques sur une mousseline de pomme de terre et ciboulette, huile d'herbes  
et chips de céleri

*Scallop skewer on a potato chiffon and chives, herb oil and celery chips*

\*\*\*\*\*

Trilogie d'agneau ; la côte et la noisette rôties, l'épaule en ragoût à la tomate et basilic  
*Lamb trilogy; roasted rib and hazelnut, shoulder in tomato and basil stew*

Ou

Rôti de lotte aux épices, crème de petits pois, jeunes légumes de saison  
*Monkfish roast with spices, cream of peas, young seasonal vegetables*

\*\*\*\*\*

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 35.00 €

Salade de légumes croquants et copeau de foie gras de canard au sésame grillé  
*Crisp Vegetable Salad with Roasted Sesame Duck Foie Gras Shavings*

Ou

Trilogie de poissons marinés ; saumon à l'aneth, saumon betterave,  
gravlax de cabillaud  
*Burgundy snails, oyster mushrooms and chablis beans*

\*\*\*\*\*

Duo de rognons et ris de veau à l'ail des ours  
*Duo of kidneys and sweetbreads with bear garlic*

Ou

Filet de daurade royale, crème de patate douce, tian de légumes thym citron  
*Sea bream fillet, sweet potato cream, lemon thyme vegetable tian*

\*\*\*\*\*

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

## Menu à 60.00 €

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 gravlax aneth vodka, fumé mariné betterave, verrine de rilette de saumon,  
courgettes thym citron

*Plate of 3 salmon; gravlax 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 français, déclinaison de cèpes, pommes de terre confites au thym  
*Fillet of beef from France, porcini mushrooms, potatoes confit with thyme*

\*\*\*\*\*

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

Chariot de desserts 10.00 €  
*Dessert trolley*

Chariot de fromages 9,00 €  
*Cheese trolley*

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