

Menu à 22.00 €

(Uniquement du lundi midi au vendredi soir / Hors jours fériés)

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

Tartare aux deux melons, pastèque et concombre à la menthe et huile d'olive
Tartar with two melons, watermelon and cucumber with mint and olive oil

Ou

Tartelette de tomates cerise, mozzarella, coppa et basilic
Tartelette de tomates cerise, mozzarella, coppa et basilic

Palet de poulet jaune, coulis d'échalotes et grenailles aux herbes
Yellow chicken puck, shallots coulis and grass garne

Ou

Filet de lieu noir, tagliatelles à l'encre de seiche, sauce au curry breton
Black place filet, seiche ink tagliatelle, Breton curry sauce

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

26.00 €

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

21.00 €

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

24.00 €

Asperges blanches tièdes et foie gras poêlé, beurre grenoblois
Warm white asparagus and pan-fried foie gras, Grenoble butter

22.00 €

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 et escalope de foie gras poêlée, jus à la bière des Vosges, croustillant de riz et poudre de cèpes

Perfect egg, and pan-fried foie gras cutlets, Vosges Beer juice, rice crisp and porcini powder

Ou

Tartare de cabillaud et langoustines aux fruits exotiques, vinaigrette vanillée
Cod tartare and langoustines with exotic fruits, vanilla vinaigrette

Printanier de homard, jus de carcasse légèrement safranée, tuile à l'encre de seiche
Spring lobster, slightly saffron carcass juice, squid ink tile

Ou

Filet de bœuf français, crème de salsifis, purée de pomme de terre truffée
Fillet of Lorraine beef, cream of salsify, mashed potato with truffle

Chariot de fromages *Cheese trolley*

Chariot de desserts *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