

Menu à 25.00 €

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

Mousseline de dos d'églefin, crème de champignons de Paris et trompettes
Haddock back muslin, cream of Paris mushrooms and trumpets **Ou**

Chèvre chaud sur une salade de chou vert frisé et fuseau lorrain
Warm goat cheese on a kale salad with Lorraine spindle

Suprême de poulet jaune, coulis de carottes jaunes et pommes de terre dorées
Yellow chicken supreme, yellow carrot coulis and golden potatoes **Ou**

Escalope de lieu jaune, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, bouillon corsé au citron

Filet of pollock, mashed potato with olive oil, full-bodied lemon broth

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

Menu à 45.00 €

Foie gras de canard autour de la pomme verte
Duck foie gras with green apple

Ou

Noix de coquilles de saint jacques poêlées, compotée d'artichauts, beurre blanc agrumes vanille
Pan-fried scallops, artichoke compote, citrus vanilla beurre blanc

Côtes d'agneau et pomme de terre rôties, ratatouille et jus au thym
Lamb chops and roasted potatoes, ratatouille and thyme jus

Ou

Dos de cabillaud, purée de pomme de terre cèleri, morilles à la crème
Cod fillet, celery mashed potatoes, morels with cream

Chariot de fromages *Cheese trolley*

Chariot de desserts *Dessert trolley*

Suggestions du Chef

Duo de rognons et ris de veau, crème fève de Tonka et noisettes, carottes au beurre
Duo de kidneys ans Sweetbreads, Tonka bean and hazelnut vream, carrots with butter
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 €

Menu à 35.00 €

Pressé de foie gras et effiloché de canard aux cèpes, confiture d'oignons rouges
Pressed foie gras and shredded duck with porcini mushrooms, red onion jam

Ou

Assiette de 3 saumons à l'aneth
Plate of 3 salmon with dill

Médallions de veau en croute d'herbes, panais rôtis, sauce saumur Champigny
Herb crusted veal medallions, roasted parsnips, Saumur Champigny sauce

Ou

Filet d'omble chevalier rôti sur peau, crème de patate douce, sauce citron, carottes et fenouils au beurre

Roasted arctic char fillet skin on, sweet potato cream, lemon sauce, buttered carrots and fennel

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

Menu à 60.00 €

Œuf parfait légumes au beurre, gambas rôties, crème de panais
Perfect egg, vegetables with butter, roasted prawns, parsnip cream

Ou

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

Escalopes de bar et foie gras poêlées, cèpes des Vosges et crème de potiron
Grill bass cutlets and foie gras, Vosges Mushrooms and pumpkin cream

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