

## Menu à 25.00 €

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

Cappuccino de champignons de Paris, châtaignes et fève de Tonka  
*Button mushroom cappuccino, chestnuts and tonka beans* **Ou**

Salade de gésiers de volaille carottes jaunes et raisin muscat  
*Chicken gizzard salad with yellow carrots and muscat grapes*

\*\*\*\*

Dos de lieu noir en croute de noix de cajou, ratatouille d'automne  
*Back of saithe cashew nut crust, autumn ratatouille*

**Ou**

Fricassée de poulet champenois au pain d'épices, riz pilaf

*Fricassee of chicken mushrooms with gingerbread, rice pilaf*

\*\*\*\*

**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 €

Poissons fumés et marinés, émulsion de betterave et chips de Chioggia

*Smoked and marinated fish, beet emulsion and Chioggia crisps*

**Ou**

Salade de ris de veau à l'orange et poudre de cacahuètes

*Sweetbread salad with orange and peanut powder*

\*\*\*\*

Magret de canard à la cardamome, écrasé de pomme de terre au pistou de roquette

*Duck breast with cardamom, mashed potatoes with arugula pesto*

**Ou**

Pain de sandre, sauce Nantua à l'estragon, champignons de paris et légumes au beurre

*Zander bread, Nantua sauce with tarragon, button mushrooms and buttered vegetables*

\*\*\*\*

**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 vinagrette*

\*\*\*\*

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 ppmme 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

