

## Menu à 25.00 €

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

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

Crème de potimarron aux crevettes, émulsion curry

*Pumpkin cream with prawns, curry emulsion*

**Ou**

Brick de tomme de Savoie et bacon

*Tomme de Savoie brick and bacon*

\*\*\*\*

Suprême de pintade, pommes de terre et andouille du Val-d'Ajol, sauce suprême

*Supreme of guinea fowl, potato and andouille from Val-d'Ajol, supreme sauce*

**Ou**

Escalope de truite saumonée à la bière de Noël, riz pilaf aux carottes

*Escalope of salmon trout with Christmas beer, rice pilaf with carrots*

\*\*\*\*

**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 and Sweetbreads, Tonka bean and hazelnut cream, 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**

*Cheese trolley*

**Chariot de desserts**

*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 with 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**

