

La Carte

Nos entrées

CROQUETTES AUX FROMAGES MAISON	19€
Tartare de Bœuf / crumble de parmesan / jus de potimarron / légumes pickles / radis	22€
FOIE GRAS DE CANARD MAISON / BRIOCHE / POIRES / GEL DE POIRES AU MIEL DES RUCHERS MOSANS	24€
SAINT-JACQUES DE DIEPPE POÊLÉE ET EN RAVIOLE / ÉMINCÉ DE POIREAUX / SAUCE AU VERMOUTH	25 €
Nos poissons	
POISSON DU MOMENT / HUILE VIERGE CÉLERI ET PISTACHE / PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVES ET HERBES	30€
SOLE MEUNIÈRE / LÉGUMES / FRITES	39€
Nos viandes	
COTE DE PORCELET / SAINT-MARCELLIN / PURÉE ET SAUCE À LA TARTUFATA / NAVET BOULE	31€
Tournedos de Bœuf façon rossini / foie de canard poêlé sur toast / jus Porto/ rattes / truffe noire melanosporum	41€
RIS DE VEAU POÊLÉ / RIZOTTO / TRUFFE / BUTTERNUT	41€
CONTREFILET DE BŒUF MATURÉ SALERS / SAUCE POIVRE CRÈME / FRITES / LÉGUMES	40 €
Nos desserts	
Assiette de fromages	15€
DAME BLANCHE TURBINÉE MINUTE / CHOCOLAT CHAUD MAISON / CHANTILLY	12€
MANDARINE EN SEGMENT ET EN SORBET / GANACHE CHOCOLAT / CROUSTILLANT CACAO / MERINGUE	12€
BEIGNETS DE POMMES / CARAMEL CALVADOS / COMPOTE DE POMMES / SORBET COMME UN COLONEL	12€

A partir de 5 personnes, nous vous demandons de cumuler vos choix Pour le bien être du personnel, le service du midi se termine à 16h et celui du soir à minuit. Merci de votre compréhension.