

# Les Menus

## MARCHÉ DU MIDI – ANNONCÉ ORALEMENT (TOUS LES MIDIS SAUF LE DIMANCHE)

ENTRÉE / PLAT / CAFÉ 29 €

### MENU GOURMAND

1 ENTRÉE / PLAT / DESSERT 46 €

2 ENTRÉES / PLAT / DESSERT 57 €

FOIE GRAS DE CANARD MAISON / BRIOCHE / POIRES / GEL DE POIRES AU MIEL DES RUCHERS MOSANS  
OU

TARTARE DE BŒUF / CRUMBLE DE PARMESAN / JUS DE POTIMARRON / LÉGUMES PICKLES / RADIS  
OU

SAINT-JACQUES DE DIEPPE POÊLÉE ET EN RAVIOLE / ÉMINCÉ DE POIREAUX / SAUCE AU VERMOUTH

\*\*\*

POISSON DU MOMENT / HUILE VIERGE CÉLERI ET PISTACHE / PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE  
D'OLIVES ET HERBES

OU

COTE DE PORCELET / SAINT-MARCELLIN / PURÉE ET SAUCE À LA TARTUFATA / NAVET BOULE

OU

TOURNEDOS DE BŒUF FAÇON ROSSINI / FOIE DE CANARD POÊLÉ SUR TOAST / JUS PORTO / RATTES / TRUFFE  
NOIRE MELANOSPORUM (+12€)

\*\*\*

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION (+5€)

OU

MANDARINE EN SEGMENT ET EN SORBET / GANACHE CHOCOLAT / CROUSTILLANT CACAO / MERINGUE

OU

BEIGNETS DE POMMES / CARAMEL CALVADOS / COMPOTE DE POMMES / SORBET COMME UN COLONEL

Menu servi par table entière / aucun changement possible  
Pour le bien être du personnel, le service du midi se termine à 16h et celui du soir à minuit.  
Merci pour votre compréhension.