

Assiette Gourmande

à partager ou pas !

19,50 €

Chorizo au Poivre blanc, Speck, Fuseau Lorrain,
Pavé au Piment d'Espelette, Viande des Grisons

Les Entrées

1 - 6

Escalope de Foie Gras de Canard poêlée
Purée de Céléri ; Pêche pochée
Chutney Pistache au Miel de nos montagnes
19,00 €
(supp de 3 € formule 3 plats)

3 - 5 - 8 - 9

Cromesquis de Veau ; sauce Gribiche
Melon & Pickels ; caramel de Porto
17,00 €

1 - 3 - 5

Gravelax de Truite du Heimbach
Cannelloni de Courgette & rilette de Truite
Sauce d'un Vitello tonato ; gel d'eau de Tomate
17,00 €

Les Plats

1

Pièce de Boeuf Prizius sauce au Poivre vert
Pommes de terre grenailles & Légumes
29,00 €
(supp de 5 € formule 3 plats)

1

Moelleux de Porc
Emulsion de Maïs aux épices Cajun
Confit de Poivrons rouges ; Oignons caramélisés au Whisky
25,00 €

1

Pavé de Saumon ; tartare de Tomate
Palet de Polenta & Sucrine Poêlée ; Raisins de la Mer
25,00 €

1 - 4

Risotto de Noix de Saint-Jacques
Légumes croquants ; Jambon de Mangalica
Perles de Maquereau fumé
25,00 €

3 - 5

Tartare de Boeuf HDT
Viande maturée de Lorraine coupée au couteau
Préparée avec des tomates confites, pesto & pignons de pin
Accompagné de Frites
25,00 €

Formule 3 plats : Entrée Plat et Dessert

44,00 €

à composer avec les plats de la carte - certains comportent un supplément
(hors assiette gourmande)

La carte est réalisée à partir de produits frais,
certains changements peuvent être réalisés suivant les approvisionnements

Les Frites ne sont pas maison

Prix net et service compris