

Formule du midi :

Servi du lundi au samedi (hors jours fériés)

Entrée+plat+dessert : 35€

Entrée+plat : 29.5€

Plat+dessert : 29€

- Entrées :

- Pressé de foie gras de canard (F), magret fumé, fraîcheur de melon, citron vert, réduction de framboise, fine brunoise de gelée au porto, amandes grillées et brioche toastée(+5€ en supplément)
- 6 Croustilles D'Escargots de chez Bourgogne Escargots, poudre de noisettes torréfiées
- Crevettes snackées à la plancha, fines tranches de Ballottine de filet de volaille, polenta croustillante au parmesan, déclinaison de courgette, sauce vierge provençale et mozzarella

- Plats :

- Magret de canard (F) ou poisson du jour, mousseline de pomme de terre, haricots vert en salade tiède, coulis d'estragon, ketchup de cassis, sarrasin grillé et sauce à l'ail noir

- Desserts :

- Mousse légère, ganache montée et émulsion à la vanille de Madagascar, les premières mirabelles de Lorraine: en confit, sorbet et coulis, biscuits et crumble
- Assiette de 3 Fromages
- Faisselle : sucre, miel ou Sel, poivre et crème

