

La Carte

Uniquement servi le soir et le dimanche midi

Entrées :

- marbré de foie gras de canard (F) et magret fumé, fraîcheur de melon, citron vert, réduction de framboise, fine brunoise de gelée au porto, amandes grillées et brioche toastée: 20€
- Croustilles D'Escargots de chez Bourgogne Escargots, poudre de noisettes torréfiées :
Les 6 : 7€ ou Les 12 : 14€
- Langoustines Snackées à la plancha et fines tranches de bœuf rôti, macédoine de céleri, fraîcheur de mangue au citron vert, condiment coco curry vert, vinaigrette sésame soja et cacahuète grillée: 19€

Plats :

- Poisson du jour, concassées de courgettes aux aromates, mousseline de pomme de terre, ketchup de cassis, cébette, sarrasin grillé et jus tomate: 30€
- Noix de Veau rôtie(F), salade tiède de coco plat, polenta croustillante au parmesan, crémeux de légumes caramélisés et acidulés, pickles de cerise et jus à l'ail noir: 29€

Fromages :

- Faisselle : sucre, miel ou Sel, poivre et crème : 6€
- Assiette de 3 fromages : 8€

Desserts :

- Mousse, ganache montée et biscuits au chocolat caraïbe, nectarines rôties au romarin, framboise fraîche, sorbet, pignon de pin torréfiées et crumble cacao: 12€
- Mousse légère, ganache montée et émulsion à la vanille de Madagascar, les premières mirabelles de Lorraine: en confit, sorbet et coulis, biscuits et crumble: 12€