



## LES ENTRÉES

**Foie Gras de Canard Français Mi-Cuit,** 20€  
Aux Figues, Pain d'Epices au Miel Lorrain.

**Œuf de Neufchef « dit Parfait »,** 19€  
Fricassée d'Escargots de Morey Ail et Persil, Champignons.

**Ravioles de Langoustines aux Pousses d'Epinards,** 20€  
Jus de Carapaces au Combawa.

**Risotto à la Truffe de Région,** 19€  
Ecume de Poivre Blanc, Copeaux de Grana.

## LES PLATS

**Filet de Bar Rôti,** 24€  
Beurre Blanc Lorrain au Gingembre, Légumes Poêlés.

**Dos de Cabillaud Poêlé,** 25€  
Fricassée de Céleri au Chorizo Doux, Emulsion Coco-Curry.

**Tartare de Rumsteck de Bœuf Traditionnel,** 22€  
Frites et Salade Verte.

**Suprême de Volaille de Région.** 27€  
Aux Girolles, Jus réduit.

**Filet de Bœuf Poêlé (supp. de 6€ si Rossini)** 29€ / 35€  
Galette de Pommes de Terre, Jus Court.

## LES DESSERTS

**L'Assiette de Fromages,** 8€  
de Nos Régions.

**Glace et Sorbet à votre Goût.** 9€  
3 Boules Parfums au Choix.

**Profiteroles de Madeleine,** 9.50€  
Glace vanille et Sauce Chocolat Intense.

**Café Gourmand ou Thé ou Infusion,** 10.50€  
3 Douceurs Assorties.

**Vin Gourmand,** 12.50€  
1 Verre de 3cl de Maury, Rivesaltes ou Ratafia et 3 Douceurs Assorties.

**Baba Pommes Coings,** 10.50€  
Sirop au Calvados.

**Mi-Cuit au Chocolat,** 10.50€  
Glace Vanille, un Classique...

**Sorbet et Tartare de Mangue Passion,** 10.50€  
Arrosé au Champagne, Biscuit Croquant.

