



LES ENTRÉES

Foie Gras de Canard Français Mi-Cuit, Aux Figues, Pain d'Epices au Miel Lorrain.	20€
Œuf de Neufchef « dit Parfait », Fricassée d'Escargots de Morey Ail et Persil, Champignons.	19€
Ravioles de Langoustines aux Pousses d'Epinards, Jus de Carapaces au Combawa.	20€
Risotto à la Truffe de Région, Ecume de Poivre Blanc, Copeaux de Grana.	19€

LES PLATS

Filet de Bar Rôti, Beurre Blanc Lorrain au Gingembre, Légumes Poêlés.	24€
Dos de Cabillaud Poêlé, Fricassée de Céleri au Chorizo Doux, Emulsion Coco-Curry.	25€
Tartare de Rumsteck de Bœuf Traditionnel, Frites et Salade Verte.	22€
Suprême de Volaille de Région. Aux Girolles, Jus réduit.	27€
Filet de Bœuf Poêlé (supp. de 6€ si Rossini) Galette de Pommes de Terre, Jus Court.	29€ / 35€

LES DESSERTS

L'Assiette de Fromages, de Nos Régions.	8€
Glace et Sorbet à votre Goût. 3 Boules Parfums au Choix.	9€
Profiteroles de Madeleine, Glace vanille et Sauce Chocolat Intense.	9.50€
Café Gourmand ou Thé ou Infusion, 3 Douceurs Assorties.	10.50€
Vin Gourmand, 1 Verre de 3cl de Maury, Rivesaltes ou Ratafia et 3 Douceurs Assorties.	12.50€
Baba Pommes Coings, Sirop au Calvados.	10.50€
Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille, un Classique...	10.50€
Sorbet et Tartare de Mangue Passion, Arrosé au Champagne, Biscuit Croquant.	10.50€

