

## Apéritif

Kir Gentilhomme – 7,5  
Clementines Negroni – 11  
Champagne Moutardier NV Brut – 14/82  
Champagne Abele 1757 Brut – 18/90

---  
**Sans Alcool** Thé Blanc Adamance Spritz' 9  
*Hibiscus & Framboise // Goyave & Lichi //*  
*Citron & Verveine*



## Dimanche 25 octobre 2026

**Entrée/Plat ou Plat/Dessert – 42 // Entrée/Plat & Dessert – 47**

### Accords mets et vins +15

*Deux verres sélectionnés pour vous*

#### Entrées

Champignons de Saison en Fricassée & Œuf Fermier Lorrain Poché, Huile de Truffe (v)  
Moules de Bouchot façon Marinières de la Baie du Mont St Michel, Crème & Purée d'Herbes, Croûtons  
Assiette de 6 Huitres Creuses Fines de Claire Marennes d'Oléron N°3, Vinaigre à l'Echalote, Citron  
Ceviche de Gambas Crues Marinées à l'Huile d'Olive, Citron Vert, Pamplemousse, Yaourt Fumé & Tomates Cerises  
Tartare de Thon Rouge, Sriracha & Huile de Sésame, Crème d'Avocat  
Terrine de Foie Gras Mi-Cuit & Gelée de Framboise, Chutney de Mirabelles & Brioche  
Feuilleté aux Escargots de Bourgogne, Sauce au Gris de Toul, Champignons & Crème

#### Plats de résistance

Ravioles à la Ricotta & Cèpes, Jaune Œuf Fermier Lorrain, Roquette & Parmesan, Huile de Truffes (v)  
Noix de Saint-Jacques, Purée de Topinambour, Compote de Pommes, Boudin Noir aux Pommes  
& Mousseline de Maïs (*Supplément de 3 euros pour le plat*)  
Ris de Veau Meunière, Purée de Pomme de Terre à la Truffe & Parmesan, Girolles & Morilles, Epinard,  
Sauce au Vin du Jura (*Supplément de 5 euros pour le plat*)  
Suprême de Pintade & Noisettes du Piémont en Ballotine, Girolles & Fèves, Purée de Topinambour  
Steak Tartare de Bœuf (Charolais/France) (180g), Frites au Parmesan & Huile de Truffe  
Pavé de Chevreuil, Duo de Betteraves, Purée de Petits Pois, Sauce au Cassis & à la Mûre  
Onglet de Veau (180g+) (UE), Légumes Rôtis, Foie Gras & Truffe d'Été, Salade  
Filet de Bœuf (200g-/+ ) Façon Rossini – *Sur Toast avec Duxelles de Champignons, Foie Gras Poêlé, Truffe d'Automne,*  
*Sauce à la Truffe d'Été & Foie Gras, Frites & Salade (Supplément de 10 euros pour le plat)*

#### Pièce du Chef ( \*)

Pour 2 Pers – Entrecôte de Bœuf de Lorraine (Laitière) (500g+), Beurre Café de Paris, Salade & Frites  
Pour 4 Pers – Châteaubriand de Bœuf de Lorraine (780g), Beurre Café de Paris, Salade & Frites

#### Desserts

Suggestion du Jour (v)

Tarte Tatin à la Pomme, Glace à la Vanille (v)  
Gâteau de Dattes Chaud, Sauce Toffée au Gingembre & Glace Vanille (v)  
Mousse au Chocolat Valrhona 55%, Crème & Orange (v)  
Boule de Neige – *Boule Entremet Passion, Noix de Coco & Citron Vert, Ganache à la Vanille* (v)

Carpaccio d'Ananas Mariné, Sorbet Coco (vg)

Crème Brûlée Vanille & Bergamote (v)

(\*) *Demandez la politique tarifaire pour moins de manger sur nos pièces du chef*

Allergie ? Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer votre serveur

Prix en Euros Nets & Service Compris



## Apéritif

Kir Gentilhomme – 7.5  
Clementines Negroni – 11  
Champagne Moutardier NV Brut – 14/82  
Champagne Abele 1757 Brut – 18/90  
---

**Sans Alcool** Thé Blanc Adamance Spritz' 9  
*Hibiscus & Framboise // Goyave & Lichi //*  
*Citron & Verveine*



## Sunday, October 25, 2026

**Starter/Main or Main/Dessert – 42 // Starter/Main & Dessert – 47**

### Food and wine pairings +15

*Two glasses selected for you*

#### Entrances

Seasonal Mushroom Fricassee & Poached Lorraine Free-Range Egg, Truffle Oil (v)  
Bouchot mussels, marinière style, from the Bay of Mont Saint-Michel, cream & herb purée, croutons  
Plate of 6 Fine de Claire Marennes d'Oléron Oysters N°3, Shallot Vinegar, Lemon  
Raw Prawn Ceviche Marinated in Olive Oil, Lime, Grapefruit, Smoked Yogurt & Cherry Tomatoes  
Bluefin Tuna Tartare, Sriracha & Sesame Oil, Avocado Cream  
Semi-cooked Foie Gras Terrine & Raspberry Jelly, Mirabelle Plum Chutney & Brioche  
Puff pastry with Burgundy snails, Gris de Toul sauce, mushrooms & cream

#### Main courses

Ricotta & Porcini Ravioli, Lorraine Free-Range Egg Yolk, Rocket & Parmesan, Truffle Oil (v)  
Scallops, Jerusalem artichoke purée, apple compote, black pudding with apples  
& Corn Mousseline (3 euro supplement for the dish)  
Veal sweetbreads Meunière, Truffle & Parmesan mashed potatoes, Chanterelles & Morels, Spinach,  
Jura Wine Sauce (5 euro supplement for the dish)  
Guinea fowl supreme & Piedmont hazelnuts in a ballotine, chanterelles & broad beans, Jerusalem artichoke purée  
Beef Steak Tartare (Charolais/France) (180g), Parmesan Fries & Truffle Oil  
Venison steak, Beetroot duo, Pea purée, Blackcurrant & blackberry sauce  
Veal Onglet (180g+) (EU), Roasted Vegetables, Foie Gras & Summer Truffle, Salad  
Beef Fillet (200g-/+ ) Rossini Style – *On Toast with Mushroom Duxelles, Pan-Seared Foie Gras, Autumn Truffle, Summer Truffle & Foie Gras Sauce, Fries & Salad (10 euro supplement for the dish)*

#### Chef's Piece ( \*)

For 2 People – Lorraine Beef Ribeye (Dairy) (500g+), Café de Paris Butter, Salad & Fries  
Serves 4 – Lorraine Beef Chateaubriand (780g), Café de Paris Butter, Salad & Fries

#### Desserts

Today's Special (v)  
Apple Tatin Tarte, Vanilla Ice Cream (v)  
Warm Date Cake, Ginger Toffee Sauce & Vanilla Ice Cream (v)  
Valrhona 55% Chocolate Mousse, Cream & Orange (v)  
Snow Ball – *Passion Fruit, Coconut & Lime Entremet Ball, Vanilla Ganache* (v)  
Marinated Pineapple Carpaccio, Coconut Sorbet (vg)  
Vanilla & Bergamot Crème Brûlée (v)

(\*) Ask about our pricing policy for smaller diners on our chef's specials.

Allergie ? Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer votre serveur  
Prix en Euros Nets & Service Compris

