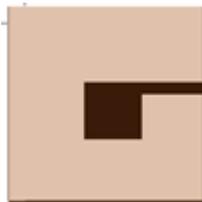


Apéritif

Bellini à la Rhubarbe Rouge - 8
Crémant d'Alsace - Extra Brut – 12 /61
Champagne Moutardier NV Brut – 14/82
R de Ruinart – 18/98
Passion Nancy Spritz' - 9
Cherry Cheri Negroni – 11
Kir Gentilhommière – 6.50
Sans Alcool – Mirabelle Fizz' – 6



Dimanche 03.08.2025

Ravioles du Dauphiné à la Provençale (v)

Tomates Multicolores & Pêches Confites, Olives, Oignons & Stratatella, Glaze de Figues (v)

Tartare de Truite de Norvège, Concombre, Orange, Crème Fraîche

Coquilles St Jacques, Beurre à l'Ail & Persil

Feuilleté d'Escargots au Gris de Toul, Champignons & Crème

Terrine de Foie Gras Mi-Cuit, Chutney, Brioche

Brioche Façon « Pain Perdu », Pesto de Basilic, Datterino Tomates, Burratina (v)

Noix de St Jacques, Sabayon au Champagne, Poitrine de Porc Fumée Rôtie, Caviar, Purée d'Oignons & Ail (*Suppl. 3 Euros*)

Duo de St Pierre & Saumon d'Ecosse, Ratatouille, Sauce Beurre Blanc Noir, Oignons Fris

Ris de Veau au Vermouth & Ecrevisse, Pois Gourmand, Champignons & Crème, Huile de Truffe – (*Suppl. 5 Euros*)

Ballotine de Poulet Jaune farcie aux Champignons, Porc & Veau, Tagliatelles Noires aux Légumes, Sauce Estragon

Pièces du Boucher – *Servies avec Légumes Rôtis, Salade & Sauce Béarnaise*

- 180g+ Onglet de Bœuf (Irlande)
- A Partager à Deux - 500g Côte de Bœuf sur Os (Simmenthal, Allemagne) *pour 2 personnes pour 5 Euros sur l'addition*

Crème Brulée à la Vanille Bourbon & Bergamote (v)

Pavlova aux Fraises & Fruits Rouges, Pistache (v)

Parfait à la Banane (v)

Fondant au Chocolat & Griottes, Glace Vanille (v)

Carpaccio d'Ananas, Glace Coco (vg)

Tarte Tatin aux Pommes, Glace Vanille (v)

Tarte au Citron Meringué, Sablé Breton

ou

Assiette de 3 Fromages du Grand Est (v)

Entrée/Plat/Dessert – 45

Allergie ? Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer votre serveur, afin que nous puissions vous conseiller sur ce que vous pouvez manger et vous fournir les informations dont vous avez besoin.

Prix en Euros et Nets & Service Compris