Apéritif

Kir Gentilhommière – 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 8 novembre 2026

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

Accords mets et vins +15
Deux verres sélectionnés pour vous

Entrées

Fricassée de Champignons de Saison, Œuf Poché sur Brioche (v)

Velouté de Potimarrons Fumés & Chorizo, Oignons Fris (Disponible V)

Gravlax de Truite de Norvège, Gelée de Pommes & Yuzu, Crème Citronnée, Huile de Ciboulette

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)*

Médaillon de Cabillaud Farci à la Mousseline de Gambas & Pancetta, Butternut, Beurre Blanc aux Herbes

Filet de Saumon de Norvège, Purée de Cèleri, Champignons & Epinard, Sauce Moule & Curry

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

Onglet de Veau (180g+) (UE), Légumes Rôtis, Foie Gras & Truffe d'Eté, Salade

Pièce du Chef (*)
Pour 2 Pers - Entrecôte de Bœuf de Lorraine (Laitière) (500g+), Beurre Café de Paris, Salade & Frites

Desserts

Suggestion du Jour (v)

Gâteau de Dattes Chaud, Sauce Toffee 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)

Tarte Tatin, Glace Vanille (v)

Verrine de Ganache Vanille à l'Estragon & Orange, Cookie aux Flocons d'Avoine & Graines de Sésame (v)

Crème Brûlée Vanille & Bergamote (v)

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat

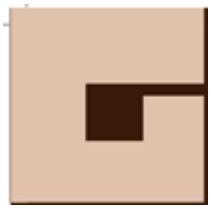
(*) Demandez la politique tarifaire pour moins de manger sur nos pièces du chef

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

Apéritif

Kir Gentilhommière – 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



November 8, 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 Egg on Brioche (v)

Cream of Smoked Butternut Squash & Chorizo Soup, Fried Onions (Available in V)

Norwegian Trout Gravlax, Apple & Yuzu Jelly, Lemon Cream, Chive Oil

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)*

Stuffed Cod Medallion with Prawn & Pancetta Mousseline, Butternut Squash, Herb Beurre Blanc

Norwegian Salmon Fillet, Celery Root Purée, Mushrooms & Spinach, Mussel & Curry Sauce

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

Veal Onglet (180g+) (EU), Roasted Vegetables, Foie Gras & Summer Truffle, Salad

Chef's Piece (*)
For 2 People - Lorraine Beef Ribeye (Dairy) (500g+), Café de Paris Butter, Salad & Fries

Desserts

Suggestion of the Day (v)

Warm Date Cake, Ginger Toffee Sauce & Vanilla Ice Cream (v)

Valrhona 55% Chocolate Mousse, Cream & Orange (v)

Snowball – *Passion Fruit, Coconut & Lime Entremet Ball, Vanilla Ganache* (v)

Tarte Tatin, Vanilla Ice Cream (v)

Vanilla Ganache Verrine with Tarragon & Orange, Oat Flake & Sesame Seed Cookie (v)

Vanilla & Bergamot Crème Brûlée (v)

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

(*) Ask about our pricing policy for less to eat 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