Apéritif

Kir Gentilhommière – 7.5
Negroni – 11
Champagne Moutardier NV Brut – 14/82
Champagne R de Ruinart Brut– 18/100

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

Dimanche 19 octobre 2026

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

Accords mets et vins +15
Deux verres sélectionnés pour vous

Entrées

Soupe de Topinambour au Lait de Coco, Yuzu & Amandes (vg)

Champignons de Saison en Fricassée & Œuf Fermier Lorrain Poché, Huile de Truffe (v)

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 & Huiles Asiatiques, 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)*

Queue de Lotte en Croute de Noix, Légumes Pochés au Saffran, Emulsion à la Vanille de Madagascar, Huile de Ciboulette

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, Fèves, Purée de Topinambour

Duo de Canard – *Croquette de Cuisses Confites & Magret Rôti,* Fondant de Pomme de Terre, Purée de Pois & Sauce à l'Orange

Steak Tartare de Bœuf (Charolais/France) (180g), Frites au Parmesan & Huile de Truffe

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

<u>Pièce du Chef</u>
Pour 2 Pers - Entrecôte de Bœuf de Lorraine (Laitière) (500g+), Beurre Café de Paris, Salade & Frites
Pour 3 ou 4 Pers – Côte de Bœuf sur l'Os (Black Angus d'Irlande) (1.1kg), Beurre Café de Paris, Salade & Frites

Desserts

Tarte Tatin à la Pomme, Glace à la Vanille (v)

Mousse au Chocolat Valrhona 55%, Crème & Orange (v)

Snow Ball – *Boule Entremet Passion, Noix de Coco & Citron Vert, Ganache à la Vanille* (v)

Gâteau de Dattes Chaud, Sauce Toffee au Gingembre & Glace Vanille (v)

Carpaccio d'Ananas Mariné, Sorbet Coco (vg)

Crème Brûlée Vanille & Bergamote (v)

Moelleux au Chocolat au Cœur Fondant, Glace Vanille (v)

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

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
Negroni – 11
Champagne Moutardier NV Brut – 14/82
Champagne R de Ruinart Brut– 18/100

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

Sunday, October 19, 2026

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

Food and wine pairings +15
Two glasses selected for you

Entrances

Jerusalem artichoke soup with coconut milk, yuzu & almonds (vg)

Seasonal Mushroom Fricassee & Poached Lorraine Free-Range Egg, Truffle Oil (v)

Plate of 6 Fine de Claire Marennes d'Oléron Oysters N*3, Shallot Vinegar, Lemon

Bluefin Tuna Tartare, Sriracha & Asian Oils, 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

Dauphiné ravioli with Comté cheese, mushroom sauce, rocket & Parmesan, truffle oil (v)

Scallops, Jerusalem artichoke purée, apple compote, black pudding with apples & Corn Mousseline *(3 euro supplement for the dish)*

Monkfish Tail Consommé, Saffron-Poached Vegetables, Vanilla Emulsion, Chive Oil

Veal sweetbreads Meunière, Truffle & Parmesan mashed potatoes, Chanterelles & Morels, Spinach, Jura Wine Sauce *(5 euro supplement for the dish)*

Guinea fowl supreme with yellow chicken & Piedmont hazelnuts in a ballotine, broad beans, Jerusalem artichoke purée

Duck Duo – *Confit Leg Croquette & Roasted Duck Breast,* Potato Fondant Pea Purée & Orange Sauce

Beef Steak Tartare (Charolais/France) (180g), Parmesan Fries & Truffle Oil

Veal flank steak (180g+) (EU), Roasted vegetables, Morel & Foie Gras sauce, Salad

Chef's Choice – Serves 2 – Lorraine Beef Ribeye (Dairy) (500g+), Café de Paris Butter, Salad & Fries

Desserts

Apple Tatin Tarte, Vanilla Ice Cream (v)

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

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

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

Marinated Pineapple Carpaccio, Coconut Sorbet (vg)

Vanilla & Bergamot Crème Brûlée (v)

Chocolate fondant with a molten center, vanilla ice cream (v)

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

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