

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 01 Novembre 2026

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

Accords mets et vins +15

Deux verres sélectionnés pour vous

Entrées

Ravioles du Dauphiné au Comté, Crème de Munster Alsacien (v)

Velouté de Potimarrons Fumés & Chorizo, Graines de Courges

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*)

Médailillon de Cabillaud, Purée de Céleri-Rave, Girolles & Sauce au Vin Rouge

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

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



November 1, 2026

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

Food and wine pairings +15

Two glasses selected for you

Entrances

Dauphiné ravioli with Comté cheese, Alsatian Munster cream (v)

Cream of Smoked Butternut Squash & Chorizo Soup, Pumpkin Seeds

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)

Cod medallion, celeriac purée, chanterelle mushrooms & red wine 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

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

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)

Marinated Pineapple Carpaccio, Coconut Sorbet (vg)

Vanilla & Bergamot Crème Brûlée (v)



(*) 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