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 22 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)

Assiette de 6 Huîtres Françaises, N03, Citron & Vinaigre à l'Échalote

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

Cuisses de Grenouille, Purée d'Ail, Huile aux Herbes

Sauté de Foie de Volaille au Vinaigre de Framboise, Pain de Campagne, Salade

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)*

Filet de Sandre, Butternut Confit au Foie Gras, Beurre Battu aux Petits Pois & Œuf de Hareng

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 Poulet Jaune, Haricot Blanc & Fuseau Lorrain Façon Cassoulet

Magret de Canard & Croquette de Cuisse Confite, Petits Pois & Pomme Fondant

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+), Foie Gras & Truffe d'Eté, Salade & Frites

Desserts

Suggestion du Jour (v)

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

Mille-Feuille d'Automne – *Biscuit de Châtaigne & Noisette, Ganache au Romarin, Crémeux au Miel & Gel Citron Vert* (v)

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

Poire Pochée au Vin Rouge & Epices, Grué Cacao, Glace Vanille (v)

Trio de Mousses au Chocolat, Croustillant Praliné (v)

Crème Brûlée Vanille & Bergamote (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
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, November 22, 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)

Plate of 6 French Oysters, No. 3, Lemon & Shallot Vinegar

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

Bluefin Tuna Tartare, Sriracha & Sesame Oil, Avocado Cream

Frog Legs, Garlic Purée, Herbal Oil

Sautéed Chicken Liver with Raspberry Vinegar, Country Bread, Salad

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)*

Pike-perch fillet, butternut squash confit with foie gras, whipped butter with peas & herring roe

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

Supreme of Yellow Chicken, White Beans & Lorraine-Style Cassoulet

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

Chef's Piece (*)
For 2 People - Lorraine Beef Ribeye (Dairy) (500g+), Foie Gras & Summer Truffle , Salad & Fries

Desserts

Suggestion of the Day (v)

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

Autumn Mille-Feuille – *Chestnut & Hazelnut Biscuit, Rosemary Ganache, Honey Cream & Lime Gel* (v)

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

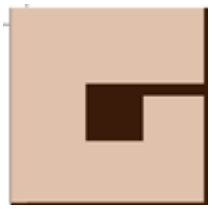
Poached Pear in Red Wine & Spices, Cocoa Nibs, Vanilla Ice Cream (v)

Trio of Chocolate Mousses, Praline Crunch (v)

Vanilla & Bergamot Crème Brûlée (v)

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat

une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer votre serveur
Prix en Euros Nets & Service Compris



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