



A la carte



ENTREES

Potimarron

14 €

Velouté de potimarron, poêlée de chanterelles persillées,
Croûtons, crème à l'ail

Salade d'Automne

15 €

Cromesquis de camembert, salade de lentilles, noix de cajou,
Chips de lard grillé, vinaigrette balsamique blanc

Foie Gras

18 €

Foie gras marbré, chutney de pommes, raisins secs à la
cannelle, mousse de foie gras, lichettes de pain

Le Homard

21 €

Raviole de homard, bisque de homard, bouillon de
champignons/carottes, huile chlorophylle au basilic

PLATS

Poisson du jour

19 €

Embeurée de poireaux, choux-fleurs glacés,
Émulsion au gingembre, crème de choux-fleurs

Pot-au-feu revisité

21 €

Suprêmes de volaille au bouillon, trompettes-de-la mort,
Oignons, navets, carottes, céleri

Noix de Saint-Jacques

25 €

Saint-Jacques snackées, topinambours rôtis au romarin,
Crème de panais, sauce safran, chips de panais

Bœuf

28 €

Filet de bœuf, échalotes confites, crémeux de pommes de terre
Sponge cake au thym, pommes de terre grenaille, jus réduit

Pigeonneau

33 €

Cuisse en cromesquis, crémeux de carottes au beurre
noisette, Pommes de terre grelots, oignons rôtis, jus réduit.



A la carte



FROMAGE

Fromage

10 €

Variétés de 4 Fromages de chez Fromages de France
(Faubourg des trois-maisons à Nancy)

DESSERTS

Autour du citron

12 €

Crème de citron de Menton, meringue aux trois
agrumes, Biscuit sablé, zestes de citron vert

Chocolat/marron

12 €

Biscuit au chocolat brownie, mousse à la crème de marron,
Ganache au chocolat praliné, feuilles d'or

Baba au rhum

14 €

Suprêmes de clémentines, gelée de clémentines,
Chantilly à la vanille, sorbet clémentine

Poire façon Bourdaloue

14 €

Mousse de poire, biscuit spéculos,
Amandes caramélisées, sorbet poire, arôme pain d'épices

A propos de nous

Notre chef de cuisine privilégie une carte courte composée
uniquement de produits frais et de saison.

Toutes nos recettes sont faites maison et adaptables aux
allergènes/intolérances et à nos amis végétariens et végans



Nous travaillons au maximum avec des producteurs locaux :

