

Partez à la découverte de nos plats "à la carte"

Nos entrées froides et chaudes

L'assiette des deux foies gras : en lobe au naturel et en millefeuille au jambon de jeune sanglier,
Sa confiture et gelée de tomates **26.50**

Emincé de jeune sanglier fumé servi sur une compotée de melon préparé en chutney **21.50**

L'escalope de foie gras de canard poêlée de Mèligny-Le-Grand, **26.50**
son lait au verjus de mirabelles de Lorraine

Pressé de queue de homard et fenouil étuvé présenté en dôme **27.00**
sur une rémoulade de pommes Granny et concombre à l'aigre doux

Nos plats de poisson

Les queues de langoustines panées à la farine de maïs, **26.00**
savarin de riz noir de Thaïlande et sa bisque au verjus de raisins

Filet de turbot cuit sur chair, purée et brunoise de panais, son crémeux de fenouil **27.50**

Filet de bar rôti sur peau, mitonnée aux saveurs provençales et sa croquante à l'italienne **23.80**

Noix de Saint-Jacques Bretonnes poêlées sur une brunoise de poliron à la cardamome, **27.00**
son jus de barbe

Nos plats de viande

Paré de filet de bœuf servi épais, millefeuille de céleri rare et Paris servis en lasagne, son jus de rôti **26.50**

Le pigeonneau de Malaumont cuit rosé : **27.00**

Ses suprêmes émincés, ses cuisses rôties et son flan d'abattis, son jus aux truffes

Croustillant de jarret de veau cuisiné à l'ancienne en feuille de brick **24.50**
sur un chutney de poivrons et pruneaux

Perdreau rôti servi entier sur une étuvée de choux verts et son jus sauvage **28.00**

Poussin fermier rôti sur peau et poêlé de cèpes persillés sur une purée de Blue belle **20.20**

La ronde des senteurs de nos campagnes **13.50**

Le chèvre frais de Neuville-En-Argonne et sa fleurette à la ciboulette **8.50**

Les desserts (à commander de préférence en début de repas) **14.50**

« Toutes nos viandes sont d'origine française et européenne »

Prix nets en Euros