

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 ~

Lisette cuisinée en rillette à la moutarde à l'ancienne et vinaigre de cidre, ~ 17.15 ~ 19.50 ~
sur son pain tranché aux lardons

Pointes d'asperges de Hoerdt servies tièdes sur un émincé de saumon mariné à l'aneth ~ 21.50 ~

L'escalope de foie gras de canard poêlée de Méliney-Le-Grand, son lait au verjus de mirabelles de Lorraine ~ 25.50 ~

Les escargots de Longeville-Les-St-Avold poêlés et servis en cassolette
sur un lit de mini Paris à la coriandre ~ 19.00 ~

Nos plats de poisson

Les queues de langoustines panées à la farine de maïs, son riz noir de Thaïlande
et son beurre d'échalotes au verjus de raisins ~ 22.90 ~ 26.00 ~

Blanc de turbot rôti sur chair et son caquelon de légumes vapeur servis en feuille de brick ~ 26.50 ~

Rouelles de queue de lotte rôtie sur chair sur un écrasé de patates douces ~ 23.50 ~
et petits pois, crémeux au basilic

Filet de Bar cuit sur un lit de sel de Guérande, sa compotée de fenouil et son écume à l'anis ~ 26.00 ~

Nos plats de viande

Pavé de filet de bœuf servi épais, lasagne de carottes des sables au cumin, ~ 26.50 ~
crème de Paris aux truffes

Le pigeonneau de Malaumont cuit rosé :
Ses suprêmes émincés, ses cuisses rôties et son flan d'abattis, son jus aux truffes ~ 27.00 ~

Carré de porcelet rôti et laqué au miel de Lahaymeix, ~ 23.50 ~
sur son écrasé de patates douces et sa cocotte de choux verts

Le filet d'agneau cuit rosé et tranché sur une semoule de blé,
sa cassolette de légumes à l'orientale ~ 22.90 ~ 26.00

La ronde des senteurs de nos campagnes ~ 13.50 ~

Chèvre frais de Neuville-En-Argonne, sa fleurette à la ciboulette ~ 7.00 ~

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

« Toutes nos viandes sont d'origine européenne »

Prix nets en Euros

*(Suite baisse TVA au 1/07/09)