
ENTREES

Œuf bio basse température <i>Poêlée de champignons forestier espuma au comté</i>	14.9,-
Tartare de thon rouge frais sashimi <i>Parfumé aux piments et gingembres, émulsion au yuzu</i>	18,5,-
Saumon d'Ecosse fumé par nos soins <i>Crêpes de pomme de terre, crème au raifort</i>	15.9,-
Terrine de foie gras de canard maison marinée au Porto <i>Chutney de mangues aux pistaches</i>	17,-

VIANDES

Souris d'agneau confite 20 heures aux herbes aromatiques <i>Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive bio</i>	22,-
Fricassée de rognon de veau <i>Sauce moutarde au moût de raisin</i>	18.5,-
Tartare de bœuf haché au couteau <i>Pommes de terre sautées à cru</i>	19.5,-
Filet de bœuf saisi à la plancha <i>Sauce perigourdine</i>	26,-

POISSONS

Dos de cabillaud en croûte de chorizo <i>Risotto safrané au salpicon de calamar et gambas</i>	21,-
Tournedos de saumon d'Ecosse <i>En chemise de lard Colonnata, lasagne d'épinards et ricotta</i>	19.5,-
Filet de bar sauvage cuit sur la peau <i>Cocotte de légumes oubliés</i>	26,-

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon <i>Tuile aux amandes</i>	8,-
Fondant au chocolat grand cru Manjari (8mn) <i>Sorbet poire</i>	9,-
Baba bouchon et ananas victoria <i>Flambée au Rhum</i>	9,-
Fine tarte chaude aux pommes (15mn) <i>Glace vanille</i>	8,-
Le Paris Brest <i>Sauce caramel au beurre salé</i>	8,-
Café gourmand expresso ou déca Thé ou infusion gourmand	8,- 9,-
Assiette de fromages affinés de Lorraine (Maison Marchand) <i>Salade messclun</i>	10,-