

### En Attendant

Assiette de charcuteries et foie gras de canard	9 €
Dégustation de fromages affinés de la maison Marchand	9 €

### En Entrée

L'œuf frit en chapelure, sauce aux morilles et vin jaune, lardons et marrons	14 €
La poêlée de gambas rôties, onctueux de panais et chips de patates douces	13.50 €
Le tataki de bœuf, vinaigrette au wasabi, soja et Granny Smith en brunoise	13 €
La pointe de Brie de Meaux croustillante, salade aux herbes, sirop d'érable	13 €
La dégustation de foie gras de canard, en médaillon et en crème brûlée, Poudre de pain d'épices et compotée d'oignons	15 €
Le cappuccino de légumes du moment, chantilly infusée au lard et croûtons de parmesan	12 €

*Nos entrées peuvent être servies en plat*

### En suite

Le tartare de bœuf Charolais au couteau, roquette, parmesan, frites fraîches maison et moutarde au miel	18 €
La pluma de cochon ibérique « Duroc de Batallé » aux saveurs barbecue et butternut rôti	19 €
Le filet de bœuf Lorrain « race à viande », médaillon de foie gras truffé	24 €
Le risotto à la truffe de meuse	19 €
Le filet de plie en mille-feuilles, sauce à la bisque de homard, riz crémeux au soja et au gingembre	17 €
Les noix de St Jacques rôties à la citronnelle, frites de polenta et purée de patates douces de Norroy Le Veneur	23 €