

Les menus

Nous avons le plaisir de vous accueillir désormais 7/7 jours

dimanche midi (uniquement menu "Stanislas")

ouvert de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h30 au plus tard

MENU STANISLAS 35€

(45€ avec deux verres de vin de 8cl)

Foie gras frais de canard préparé par mes soins

Ou

Brochette de sot-l'y-laisse de volaille, taboulé de boulgour

Ou

Terrine de Saint-Jacques et de crabe aux fèves en mosaïque de légumes

Ou

Rosace de rouget en piperade au basilic et à l'huile de colza

Filet d'omble chevalier à la nage et aux asperges vertes

Ou

Côte de bœuf à l'os façon grand-mère (380g) Sup de 3,00€

Ou

Côte de veau poêlée aux champignons des bois et au chorizo

Ou

Filets de caille à la moutarde de concombre, d'ail et d'aneth, fondant de vitelotte aux amandes

Tarte fine au chaource

Parfait glacé aux abricots et amandes douces

Ou

Douceur aux griottes et pommes vertes au riz soufflé

Ou

Royale fraises et rhubarbe

MENU MALIN 25€ Hors boisson

(35€ avec deux verres de vin de 10cl)

Carpaccio de bœuf au parmesan, quenelles de guacamole, chips de légumes

Ou

Salade de Haddock et de grosses crevettes à l'huile de citron confit

Ou

Croustillant de crottin de chavignol en chemise de magret de canard fumé
et aux figues

Pavé d'autruche poêlée aux cèpes

Ou

Pavé de saumon Sockeye à la crème d'oursin, risotto d'asperges

Ou
Poussin rôti à la Provençale

Assiette fromagère

Parfait glacé aux melons et au muscat

Ou
Smoothie aux fruits rouges

MENU LORRAIN 30,00€ Hors boisson
(40,00€ avec deux verres de vins)

Tarte fine au chèvre frais et au lard paysan

Ou
Fricassée de grenouilles et d'escargots comme le faisait ma grand-mère

Dos de sandre au pinot noir de Toul

Ou
Brochette de rognon de veau et de saucisse de lapin à la mirabelle

Soufflé de géromé, salade mêlée

panna cotta à la mirabelle

Ou
Chausson aux myrtilles

MENU DEGUSTATION
55€ (hors boisson)

Foie gras frais de canard, préparé par mes soins

Terrine de Saint-Jacques et de crabes aux fèves en mosaïque de légumes

Filet d'omble chevalier à la nage et aux asperges vertes

Filets de caille à la moutarde de concombre, d'ail et d'aneth, fondant de vitelotte aux amandes

Tarte fine au chaource

Carte des desserts

null