

Entrées

Finger de cochon 17€/25€

Pied de cochon à la moutarde lorraine
Fromage blanc aux herbes de Dommangeville

Salsifis et Morilles 17€/25€ (végé)

Tagliatelles de salsifis
Crème de vin jaune
Morilles

Œuf frit 18€/26€

Œuf pané dans une chapelure maison
Poitrine de Lard paysan
Potimarron

Le Parisien Breton 19€/26€

Tartare d'huitre bretonne
Crème de jambon/ beurre de baratte
Sorbet cornichon

Gambas Coco Curry 20€/28€

Queues de gambas
Ecume coco curry du Madras

Plats

Caille Truffe et Foie gras 28€

belle caille des Vosges

Farcie à la truffe de Meuse et foie gras

Souris d'agneau aux milles saveurs 27€

souris braisée à l'ail

Semoules aux épices

Jus aux romarins

Filet de bœuf 32€

filet grillé(180gr)

Jus poivre vert

Pommes de terre

Rognons à la Bourguignonne 20€

Fricassé de rognons de veau

Lard fumé

Pommes de terre

St Jacques 32€

noix de st jacques justes saisies

Ecume au safran du château

Risotto crémeux

Daurade royale à la vanille 25€

filet de daurade

Sauce à la vanille

Formules petits chefs 15€50 (plat – dessert)

Jusqu'à 12ans

Plat du jour 16,90€

Du mardi au vendredi midi

Desserts

L'Agrume 11€

Crèmeux citron vert

Perle de yuzu

Meringues

Salade d'agrumes

Douceur Exotique 12€

Soupe de fruits

Tartare mangue passion

Biscuit à la vanille

Sorbet

Chocolat pistache 12€

Ganache montée à la pistache

Crème au chocolat 70%

Glace à la pistache

Crumble chocolat

Ma rose de Pomme 11€

Rosace de pomme caramélisée

Crème fouettée à la vanille

Palet breton

L'éclair Marron 12€

Pate à chou

Crème légère vanille marron

Fruits secs caramélisés

Toutes nos pâtisseries sont faites maison, ainsi que nos sorbets