

MENU 42€

Amuse bouche

<<<>>>

Tourte de foie gras et volaille fermière , cèpes de pays ou
Assiette de la mer (4 huîtres 2 bulots amandes, crevettes royales palourdes, moules) ou

Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de brocolis, sauce chorizo ou

Mosaïque de cabillaud, coulis d'herbes fraîches ou

Raviole ouverte de grenouilles, brunoise de légumes, crème à l'ail et persil

<<<>>>

Magret de canard poêlé, croustillant de cuisses confites, figue rôtie jus aigre doux ou
Tranche de rognons de veau, tombée d'épinards frais, petit flan de foie gras, jus au xérès ou

Vol au vent bourgeois (quenelles maison sot-y-laisse, ris de veau, champignons, écrevisses),

Sauce onctueuse ou

Raie a la grenobloise, croutons et pomme vapeur ou

Lotte poêlée, émincé de choux chinois, siphon de maïs au whisky

<<<>>>

Pain perdu aux fruits de saison ou

Foret noire à notre façon ou

Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, meringue) ou

Eclair aux poires caramélisées crème pâtissière ou

Fromages

MENU A 62€

Amuse bouche

<<<>>>

Langoustines poêlées, purée de carottes, émulsion aux agrumes, condiment oignons mangue ou

8 huîtres fines de claire et leur pains bis ou

Navarin de homard, jus de crustacés, fenouil poêlé

<<<>>>

Filet de bœuf Rossini (toast grillé, épinard frais foie gras) jus brun ou

Sandre braisé dans une marinère d'aromates et d'herbes ou

Ris de veau cœur, sauce morilles, Zitas aux champignons

<<<>>>

Verrine fraîcheur

<<<>>>

Café gourmand ou

Lingot chocolat praliné ou

Paris Metz (crème pâtissière aux bonbons arlequin, framboises)

<<<>>>

Mignardises

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY AUX FRUITS ROUGES, PAIN AUX FRUITS CONFITS	22€
MOSAÏQUE DE CABILLAUD, COULLIS D'HERBES FRAICHES	19€
TOURTE DE FOIE GRAS ET VOLAILLE FERMIERE, CEPES DE PAYS JUS BRUN	19€
LANGOUSTINES POELEES, PUREE DE CAROTTES, EMULSION AUX AGRUMES, CONDIMENT OIGNONS MANGUE	21€
NAVARIN DE HOMARD, JUS DE CRUSTACES, FENOUIL POELE	32€
NOIX DE SAINT-JACQUES LEGEREMENT POELEES, PUREE DE BROCOLIS, SAUCE CHORIZO	22€
RAVIOLE OUVERTE DE GRENOUILLES, SALPICON DE LEGUMES SAUCE CREME A L'AIL ET PERSIL	19€

LES SECONS PLATS

MAGRET DE CANARD POELE, CROUSTILLANT DE CUISSSES CONFITES, FIGUE ROTIE JUS AIGRE DOUX	22€
TRANCHES DE ROGNONS DE VEAU , TOMBEE D'EPINARDS FRAIS, PETIT FLAN DE FOIE GRAS, JUS AU XERES	22€
FILET DE BŒUF ROSSINI (TOAST GRILLE, EPINARDS FRAIS, FOIE GRAS) JUS BRUN	35€
VOL AU VENT BOURGEOIS (QUENELLE MAISON , SOT-Y-LAISSE, CHAMPIGNONS, ECREVISSSES, SAUCE ONCTUEUSE	23€
POMME DE RIS VEAU CŒUR, SAUCE MORILLES, ZITAS AU CHAMPIGNONS	33€
SOLE MEUNIERE DE NOS COTES POMME DE TERRE VAPEUR	35€
RAIE A LA GRENOBLOISE, CROUTONS ET POMME VAPEUR	20€
SANDRE BRAISE DANS UNE MARINIERE D'AROMATES ET D'HERBES	25€
LOTTE POLEE, EMINCE DE CHOUX CHINOIS, SIPHON DE MAIS AU WHISKY	25€

MENU VEGETARIEN OU VEGETALIEN 32€

Menu proposé par le maître d'hôtel

Selon le marché du jour et l'humeur de la cheffe

Amuse bouche

<<<>>>

1 entrée

<<<>>>

1 plat de résistance

<<<>>>

1 dessert - mignardises

CARTE DES DESSERTS

FORET NOIRE A NOTRE FAÇON 10€

PAIN PERDU AUX FRUITS DE SAISON 10€

ECLAIR AUX POIRES CARAMELISEES CREME PATISSIERE 10€

DAME BLANCHE (GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, MERINGUE) 10€

PARIS METZ (CREME PATISSIERE AUX BONBONS ARLEQUIN, FRAMBOISES) 12€

LINGOT CHOCOLAT PRALINE SAUCE CAFE 12€

CAFE OU THE GOURMAND 13€

IRISH COFFEE 14€

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES 10€