

## PLAT DU JOUR/DISH OF THE DAY

Déjeuner/Lunch 12H00-14H30

Dîner/Diner 19H00-23H00



**Plat du jour/Dish of the day**

15 €

**Plat du jour et café gourmand/dish of the day and Gourmet Coffee**

18 €

### MARDI

**Épaule d'agneau** Ibérique confite, pomme de terre grenaille au romarin, jus court  
*Iberian **lamb shoulder** confit, potatoes with rosemary, short juice*

### MERCREDI

**Blanquette de veau** à la moutarde à l'ancienne, riz pilaf  
*Veal **Blanquette** with old fashioned mustard, rice pilaf*

### JEUDI

**Daube de bœuf**, poêlée de gnocchis au jus, champignons de Paris, lard fumé et tomate confite  
***Beef stew**, pan-fried gnocchi with juice mushrooms, smoked bacon and tomato confit*

### VENDREDI

**Aïoli de cabillaud**, légumes du moment, soupe de poissons de roche  
***Cod aioli**, vegetables of the moment, rock fish soup*

## Entrées/Starter

- L'oeuf parfait**, fricassée de girolles, magret de canard fumé  
émulsion champignons, croustillant de pain  
*Perfect egg*, fricassee of chanterelles, smoked duck breast  
mushroom emulsion, bread crisp 15 €
- Veau cuit** à basse température, façon vitello tonnato,  
sauce au thon et condiments 15 €  
*Veal cooked* at low temperature, vitello tonato style,  
tuna sauce and condiments
- Escalope de foie gras** chaud, crémeux de potiron, huile et  
éclats de noisette, herbes 17 €  
*Escalope* of warm foie gras, creamy pumpkin, oil and  
hazelnut chips, herbs

## Plats/Main dish

- Risotto** aux moules de Bouchot, fenouil confit, émulsion safranée 25 €  
*Risotto* with Bouchot mussels, fennel confit, saffron emulsion
- Cabillaud** cuit en basse température, mousseline de panais et  
châtaigne, carotte fane confite sauce Noilly-Prat 26 €  
*Cod* cooked at low temperature, parsnip and chestnut mousseline  
and chestnut, carrot confit with Noilly-Prat sauce
- Blanc de volaille** à basse température, gnocchis aux champignons 25 €  
des bois, nuage homardine  
*Chicken breast* at low temperature, gnocchi with mushrooms  
mushroom gnocchi, lobster cloud

## Desserts/Dessert

- Clafoutis aux poires** conférence et son sorbet 10 €  
*Conference pear clafoutis* and sorbet
- Crème brûlée** à la vanille, brûlée à la minute 10 €  
*Crème brûlée* with vanilla, burnt to a crisp
- Moelleux au chocolat** Valrhona 65%, glace macadamia 10 €  
Valrhona 65% *chocolate cake*, macadamia ice cream
- Café Gourmand** 7 €  
*Gourmet coffee*
- Tarte tatin** aux pommes, glace au yaourt 10 €  
*Apple tart tatin* with yoghurt ice cream

LES SUGGESTIONS DU MOMENT/  
SUGGESTIONS OF THE MOMENT

Déjeuner/Lunch 12H00-14H30

Dîner/Diner 19H00-23H00



**Tartare de boeuf** coupé au couteau Label Héritage de Lorraine, 21 €  
salade verte et frites  
*Tartar of beef* cut with a knife Label Héritage de Lorraine, green salad and fries

**Salade César** au blanc de volaille, pancetta italienne, 17 €  
copeaux parmesan croustillant de pain  
*Caesar salad* with chicken breast, Italian pancetta, parmesan shavings,  
bread crumbs

**Assiette de fromage** de région, confiture du moment, mesclun 15 €  
de salade  
*Plate of regional cheese*, seasonal jam, mixed salad

**Burrata crémeuse**, coppa artisanale, figue rôtie au porto, 14 €  
réduction balsamique  
*Creamy Burrata*, artisanal coppa, roasted figs with port wine,  
balsamic reduction

**Burger de boeuf** Aubrac au cheddar fondu, pancetta, condiments, 21 €  
frites à la minute  
*Aubrac beef burger* with melted cheddar, pancetta, condiments,  
fries a la minute

Prix en Euro et TVA incluse  
Price in Euro and Tax included



**Épaule d'agneau** Ibérique confite à partager (pour 2 ou 3),  
pommes de terre grenaille et légumes de saison,  
jus court et ail confit (tarif selon disponibilité produit)  
*Iberian **lamb shoulder** confit to share (for 2 or 3), grilled potato and  
seasonal vegetables, jus court and garlic confit*

**Noix d'entrecôte Angus Argentine**, sauce échalote, 26 €  
pomme purée  
***Rib steak Angus Argentina**, shallot sauce, mashed potatoes*

**Tagliatelles fraîches** façon bolognaise 17 €  
***Fresh Tagliatelle** Bolognese*