Pour s'ouvrir les papilles

FOIE GRAS DE CANARD AU PORTO **29€**
Variation de poire, condiments aux noix

DÉCLINAISON DE PANAIS EN TEXTURE **20€**
Noisette torrifiée, jus corsé aux légumes de saison

TARTARE DE TRUITE FUMÉE DE CHEZ MESSANG **23€**
Crémeux de céleri, raifort dans son écrin d'épinard, Hollandaise

ESCARGOTS DE MOSELLE ET RAVIOLES DE SOUS BOIS **28€**
Petits croûtons, copeaux de champignons et son écume

Les Incontournables

PIÈCE DE VEAU FAÇON BERRICHONNE — **31€**

Gratinée, jambon, lard, champignons, crème
Pommes frites maison

TARTARE DE BŒUF « AU COUTEAU » — **31€**

Pommes frites maison, salade verte et copeaux de parmesan

POUR LES VÉGÉTARIENS — **27€**

Risotto crémeux aux girolles, émulsion de parmesan

RISOTTO DE SAINT-JACQUES — **34€**

Légumes croquants, émulsion de parmesan



Coté Terre

BALLOTINE DE VOLAILLE AUX TROMPETTES **27€**

Polenta, autour du maïs, gel de cerfeuil, sauce au Porto

FAUX-FILET DE BOEUF IRLANDAIS **37€**

Foie gras poêlé, carottes fanes et glacées, pomme-Anna, girolles, pickles d'oignons rouges Jus de boeuf

COEUR DE RIS DE VEAU DORÉ À LA SAUGE **39€**

Céleri en texture et fraicheur de pomme verte, jus de veau au Porto

Sur demande, belle portion de frites maison **7€**

Coté Pêche

DOS DE MERLU **34€**

Camaïeu de poireaux , gnocchis, beurre blanc et oeufs de truite

NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE RÔTIES **35€**

Déclinaison de Butternut et son écume au café

Les personnes ayant une intolérance alimentaire sont priées de le préciser à la commande.
Tous nos plats sont réalisés Maison. Viandes de qualitées Française Européenne et Irlandaise.

Laissez - vous tenter par une douceur réalisées par notre Chef

À 15€

POMME VERTE EN TROMPE L'OEIL

Fraîcheur pomme verte

POIRE POCHÉE À LA VANILLE

Crémeux de chocolat Valrhona, gel de poire, crumble noisette, gruée de cacao

CIGARES AUX MARRONS ET SON CRUMBLE

Autour du pamplemousse

FIGUES CONFITES

Panna cotta à la fèvre de Tonka, crumble amandes, tuile croustillante

Pourquoi pas ...
Une coupe de fines bulles ou un digestif
pour accompagner votre gourmandise ?

LES FROMAGES AFFINÉS DE VERGAVILLE

Chutney de fruits

15 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Déclinaisons de minis mignardises

15 €

IRISH COFFEE OU ALSACE COFFEE

14 €

Toutes nos glaces et sorbets sont
réalisés par un Maître Artisan Glacier

la compagnie des desserts
Donner du plaisir au dessert