

ENTRÉES

Gravlax de saumon et crème aneth 16€

Salmon gravlax and dill cream

Terrine de foie gras au porto et confit d'oignons 19€

Foie gras terrine with port and onion confit

Tomates, burrata crémeuse, truffes et basilic 12€

Tomatoes, creamy burrata, truffles and basil

PLATS

**Suprême de volaille basse température, carottes,
asperges et sauce foie gras 28€**

Slow-cooked chicken supreme with carrots, asparagus, and foie gras
sauce

**Dos de cabillaud, navets, courgettes, poivrons et sauce coco-curry
29€**

Pike-perch fillet, turnips, zucchini, peppers and coco-curry cream

**Tataki de bœuf Lorrain, patates douces, oignons et sauce au poivre
28€**

lightly seared Lorraine beef, sweet potatoes, onions and pepper sauce

DESSERTS

Assiette de fromages 11€

Plate of cheeses

Pavlova aux fraises et rhubarbe 11€

Pavlova with strawberries

Parfait glacé au chocolat et amandes caramélisées 11€

Chocolate and caramelized almonds

Baba au rhum et chantilly à la vanille Bourbon 11€

Nancy specialty : Rum baba and Bourbon vanilla whipped cream

Service net compris