

ENTRÉES

Fines tranches de gravlax de saumon, citrons et betterave 16€

Salmon gravlax, lemon and beetroot

Terrine de foie mi-cuit gras, figues, noisettes et pain de campagne 19€

Foie gras terrine with port and figs and hazelnuts

Velouté de potimarron et chataignes grillées 12€

Creamy pumpkin and roasted chestnut soup

PLATS

Suprême de volaille cuit basse température, panais en déclinaison, poelé de champignons et crème de foie gras 29€

Slow-cooked chicken supreme with parsnip, mushrooms and foie gras sauce

Filet de daurade grillé, crémeux carottes, butternut roti et sauce ail noir 29€

Sea bream fillet, carrots, pumpkins and curry sauce

Pluma de cochon, purée de pomme de terre, échalote confite, pickles de radis Daïkon, oignons fris et sauce coco curry 29€

Pork pluma, mashed potatoes, candied shallots, daikon radish pickles, fried onions, and coconut curry sauce

DESSERTS

Assiette de trois fromages 11€

Plate of cheeses

Pommes caramélisées, sablé breton, crémeux citron Yuzu 11€

Caramelized apples, shortbread and Yuzu lemon

Tarte au chocolat dulcey Valrhona, chantilly, caramel beurre salé et cacahuètes caramélisées et praliné 13€

Brownie, Chocolate and caramelized peannuts

Baba au rhum trois rivières et chantilly à la vanille Bourbon 11€

Nancy specialty : Rum baba and Bourbon vanilla whipped cream