

ENTRÉES

Poireaux vinaigrette, Saint jacques et crème aux herbes 18€

Leeks vinaigrette, scallops and cream

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

Foie gras terrine with port and figs and hazelnuts

Velouté de celeri et oeuf parfait 14€

Cream of celery soup with egg

PLATS

Ballotine de volaille cuite basse température, carottes en déclinaison, oignons au four et jus de volaille cremé 29€

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

Risotto aux trois poissons et jus safrané 29€

Seafood risotto with saffron

Boeuf confit, purée de pomme de terre et champignons 29€

Confit beef, mashed potatoes and mushrooms

DESSERTS

Assiette de trois fromages 11€

Plate of cheeses

Poires pochées, amandes, chantilly et chocolat 11€

Poached pear, almonds, whipped cream and chocolate

Pavlova aux fruits exotiques 11€

Pavlova with exotic fruits

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

Nancy specialty : Rum baba and Bourbon vanilla whipped cream

Service net compris