



## *A la carte*



### ENTREES

#### **Céleri**

13€

Rémoulade de céleri-rave, Bleu d'Auvergne,  
Tuile croustillante, gelée de céleri, caviar de hareng

#### **Endive**

14€

Endives braisées au miel, suprêmes d'orange,  
Crème de camembert, crumble au noix de cajou, jambon fumé

#### **Oeuf parfait**

16€

Velouté de champignons, crumble de noisettes au lard,  
Chlorophylle aux herbes, mouillettes grillées

#### **Crevette**

17€

Tempuras de crevette au sésame noir, mayonnaise au curry,  
Riz blanc, pickles de légumes, rutabaga, algues chuka et cresson

### PLATS

#### **Poisson du jour**

19€

Crèmeux de carotte beurre noisette,  
Tombée d'épinards, carottes fanes, émulsion de chorizo

#### **Risotto**

21€

Risotto à la truffe, artichauts confits, légumes de saison,  
Copeaux de parmesan, éclats de truffe noire

#### **Canard**

25€

Parmentier de canard confit, compotée d'oignons,  
Cœurs de sucrine braisés, jus de canard réduit

#### **Raviole**

28€

Dumpling de ravioles farcies au saumon, parmesan,  
Fondue de poireaux et échalotes, émulsion à l'ail noir

#### **Pigeonneau**

33€

Cuisse en cromesquis, oignons rôtis, duo de pommes de terre,  
Crèmeux d'oignons, Siphon de pommes de terre, jus réduit



## A la carte



### FROMAGE

#### **Fromage**

10 €

Variétés de 4 Fromages de chez Fromages de France  
(Faubourg des trois-maisons à Nancy)

### DESSERTS

#### **Mangue/Passion**

12 €

Meringue en couronne, crémeux de mangue,  
Délice passion, caviar mangue-passion, menthe fraîche

#### **Chou noix de pécan**

12 €

Praliné, crémeux caramel beurre salé,  
Noix de pécan, ganache vanille et noix de pécan

#### **Opéra**

14 €

Entremets au café, chantilly à la fève tonka,  
Tuile gavotte au café

#### **Ananas/coco**

14 €

Pina colada revisitée, sablé coco, glace ananas,  
Gelée de rhum, mousse de noix de coco torréfiée,  
Compotée d'ananas,

## A propos de nous

Notre chef de cuisine privilégie une carte courte composée  
uniquement de produits frais et de saison.

Toutes nos recettes sont faites maison et adaptables aux  
allergènes/intolérances et à nos amis végétariens et végans



Nous travaillons au maximum avec des producteurs locaux :

