

Formule 16€

Entrée

+

Plat

Ou

Plat

+

Dessert

Formule 18€

Entrée + Plat + Dessert

Nos entrées

- **Comme un pâté dans l'eau**

Notre spécialité à la truite rose aux deux sésames, citron confit, crème d'épinard au wasabi

- **Effeillé de veau**

Rosbeef de mignon mi-cuit frotté à la poudre de morille et cacao, confit de pamplemousse, finger façon panini

- **La vertueuse**

Pain vertueux, salade de gésiers confits, magret fumé, oignons, figues fraîches, copeaux de foie gras, vinaigrette au yuzu,

- **Pour toi mon chou**

Mesclun de salade, choux pâtissiers et crumble aux herbes, chutney mirabelle de Lorraine, tome affinée, chips de pancetta, vinaigrette des côtes de Meuse, pignons de pins au sésame

Nos plats

- **Burgignon**

Paleron de bœuf cuisson de 24H, pain Ärtik, ketchup de carottes, Livarot, pancetta, pickles d'oignons et frites de céleri

- **Le dark raviolo**

Mousseline de marine au Campari, fondue de champignons au miso, crème de nori, crumble d'algues

- **Roulé fermier**

Ballotine de volaille, farce fine aux cèpes, sauce espagnole (chorizo, tomate), mousseline à l'ancienne, chips de vitelotte

- **Poisson du jour**

Nos desserts

- **Duo de fromages affinés**

- **Eclair fruits rouges**

Ganache légère vanille, biscotte de fruits rouges, confit de framboises pépin

- **Tartelette du moment**

- **Royal**

Mousse gianduja posée sur un croustillant praliné, biscuit Joconde amandes brutes, sauce chocolat, tuile au grué de cacao

- **Café gourmand (+2€)**