

Autour d'un Plat

Au choix de la carte et des suggestions du jour

Entrée + plat **24.80 €**

Ou

Plat + Dessert **24 €**

(hors boisson)

Menu Plaisir

Au choix de la carte et des suggestions du jour

Entrée

+ plat

+ Dessert

28.00 €

(hors boisson)

Les Entrées au Choix 8.80 €

Velouté de Potimarron Crème Légère aux Parmesan "Façon Cappuccino"

Poudre de jambon et crouton grillé

Assiette de Saumon Cru Mariné à l'Aneth, Crème Citronnée

Foie Gras de Canard et sa Confiture d'Oignons au Vin Rouge (+4€)

Assiette de Jambon Cru Italien, Méli-Mélo de Salade et ses Condiments

Poêlon de 6 Escargots à la Bourguignonne (la douzaine : + 2€)

Tartine de Pieds de Cochon au Vieux Comté et Méli-Mélo de Salade

Pain grillé, pieds de cochon désossés, comté, lard et salade

Feuillantine de Chèvre sur Salade, Vinaigrette au Pistou

Salade « Saveurs d'Automne »

Salade, noix fraîche, jambon cru italien, pommes Granny Smith et vinaigrette au Roquefort

L'entrée dans les Suggestions du Jour

Les Grandes Salades en Plat au Choix 18.50 €

Salade de Chèvre

Salade, feuillantine de chèvre, copeaux de jambon cru et vinaigrette au pistou

Salade « Saveurs d'Automne »

Salade, noix fraîche, jambon cru italien, pommes Granny Smith et vinaigrette au Roquefort, raisin sec

Les Plats au Choix 18.50 €

Pavé de Cœur de Rumsteck, Sauce Poivre ou Roquefort, Frites et Salade

Brochette de Bœuf Grillée, Sauce Poivre ou Roquefort, Frites et Salade

Onglet de Bœuf aux Echalotes, Râpé de Pommes de Terre et Salade

Tartare de Bœuf Haché et Préparé à la Commande en Cuisine, Frites et Salade

Tête et Langue de Veau aux Deux Sauces Rémoulade et Vinaigrette, Pommes Vapeurs (+ 2€)

Rognons de Veau Sauce Crème et Girolles (+2 €)

Purée de Pomme de Terre

Souris d'Agneau Braisée au Thym Frais, Purée de Pommes de Terre

Magret de Canard Rôti sur Peau au Poivre Vert, Râpé de pomme de Terre et Salade

Bouchée à la Reine « Comme Autrefois » et Frites

Dos de Cabillaud Sauce au Riesling

Julienne de Légumes et Purée de Pomme de Terre

Noix de Saint-Jacques Rôties Safranées, Tagliatelles et Petits Légumes (+4€)

Le Plat dans les Suggestions du Jour

Les Desserts au Choix 7.80 €

Assiette de Fromage et Salade

Café Liégeois

Glace vanille, glace café, café expresso et chantilly caramel beurre salé

Crème Brûlée à la Cassonade, Vanille des Iles

Mousse au Chocolat Maison, Cacao Barry 55% Excellence

Profiteroles à la Vanille, Chocolat Chaud Maison et Chantilly

Parfait Glacé à la Pistache et Tuile aux Amandes

Carpaccio d'Ananas, Jus d'Orange Caramélisé et Sorbet Pomelos

Verrine aux Pommes Caramélisées, Mousse Chantilly au Chocolat Blanc

Coupe Glacée Citron Vodka « Colonel »

Coupe Glacée « Saveurs d'Automne »

Glace praliné gourmand, vanille intense, caramel beurre salé, chantilly et tuile aux amandes

Coupe Glacée du Val de Metz

Sorbet mirabelle, mirabelles au sirop, eau de vie de mirabelle et chantilly

Le Dessert dans les Suggestions du Jour

Café Gourmand

Café, Thé ou Infusion
Accompagné de
Mignardises

7.40 €

Hors formule