



LA CARTE

Entrées

Asperges vertes à la flamme / jaune d'œuf confit / laurier	19
Raviole de pintade / foie gras / jus corsé	19
Carpaccio de Saint-Jacques / huile d'olive fumée / Panko	15
Gravlax d'omble chevalier « pain de seigle » / citron noir	17

Plats

Magret de Meuse / scorsonère / tonka	25
Poulpe de Roscoff / topinambour / N'duja	27
Lieu jaune de petit bateau / carotte / beurre aux algues	28
Short ribs de bœuf de Charolles « Grande Caravane » à la flamme	35/pers
Entrecôte de veau rôtie à la crème /asperges /champignons de Nancy / ail des ours	50/pers

Menu « DECOUVERTE » /5 services 69/pers

Plateau de fromages de nos affineurs locaux 12

Desserts

Crème d'Albert « fouettée » / poire / huile d'olive	10
Tarte au flan vanille-tonka	14
Ganache Dulcey / praliné cacahuètes / cacao	14
Soufflé Abinao 85 % / chantilly sans sucre	15

MENU DEJEUNER du mardi au vendredi midi 36

Entrée

Asperges vertes à la flamme / jaune d'œuf confit / laurier

Plat

Poulpe de Roscoff/Topinambour 'Nduja

Dessert

Crème d'Albert « fouettée » / poire / huile d'olive

ENTREE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT 26