

Carte Automne

Entrées

RAVIOLE	16,00 €
<i>aux Champignons d'Automne, Emulsion Foie Gras, Réduction au Vin Rouge</i>	
AUBERGINE	14,00 €
<i>Façon Parmigiana, Salade Panzanella Figue</i>	
THON	22,00 €
<i>En 4 Façons (Quenelle, Mille-Feuille, Tartare & Sashimi)</i>	
GRAVLAX	20,00 €
<i>de Boeuf aux Epices Italiennes, Minestrone de Légumes</i>	

Plats

PAVE DE SAUMON	22,00 €
<i>en Fricassés, Tomates Cerises, Champignons, Ail Noir & Epinard</i>	
STEAK DE THON	24,00 €
<i>Pesto à la Calabraise, Patate Douce en 3 textures</i>	
CABILLAUD	23,00 €
<i>en Blanquette, Moules au Safran, Pommes Fondantes</i>	
NOIX DE SAINT-JACQUES	30,00 €
<i>Celeri, Poire et Noisettes</i>	
FILET DE BOEUF	32,00 €
<i>Beurre de Cacahuètes, Pommes Rissolées & Cèpes</i>	
RIS DE VEAU	25,00 €
<i>Foie Gras, Champignons des Bois, Panais</i>	
BALOTTINE DE VOLAILLE	22,00 €
<i>aux Fruits Secs, Moutarde à la Figue</i>	
RABLE DE LAPIN	23,00 €
<i>au Vin Blanc de Moselle, Purée de Pomme de Terre & Légumes</i>	
GAMBAS	19,00 €
<i>Spaghetti Ail, Huile, Tomates Cerises et Gambas Flambées</i>	
POLPETTE	16,00 €
<i>Penne Sauce Tomate, Boulettes de Boeuf & Porc</i>	
DEL CAPO	21,00 €
<i>Linguine à la Truffe, Crème et Lardons</i>	
RISOTTO	15,00 €
<i>aux Champignons d'Automne</i>	

Desserts

FROMAGE	12,00 €
<i>Assiette de Fromages Affinés du Terroir</i>	
PARFAIT GLACE	12,00 €
<i>au Grand Marnier, Coulis à L'Orange Sanguine</i>	
SALADE DE FRUITS FRAIS	8,00 €
<i>Fruits Frais du Moment et son Sirop</i>	
TIRAMISU	8,00 €
<i>Le Classique au Café</i>	
TARTE TATIN	10,00 €
<i>Et sa boule de Glace Vanille</i>	
PARIS-METZ	10,00 €
<i>Praliné, Eclats de Noisettes Toréfiés et Caramel Beurre Salé</i>	
DAME BLANCHE	9,00 €
<i>3 Boules Glace Vanille, Coulis de Chocolat, Meringue, Chantilly</i>	
ENTREMET	12,00 €
<i>aux 2 Chocolat : Noir et Lait</i>	
GLACE AU CHOIX	2,50 €
<i>GLACES: Vanille, Chocolat, Tiramisu, Stracciatella, Café SORBETS: Framboise, Citron, Passion</i>	