

## Carte Printanière

Ouvert tous les jours, du lundi midi au dimanche midi.  
Fermé le dimanche soir.

### Entrées

FOIE GRAS	20,00 €
<i>Terrine de Foie Gras Maison, Chutney Cerise à la Fève de tonka et sa Brioche Homemade Foie Gras Terrine, Cherry Chutney with Tonka Bean and Brioche</i>	
ASPERGES	18,00 €
<i>Asperges Blanches Roties,Jaune d'oeuf Confit, Sabayon Vin Jaune, Pickles de Radis Roasted white asparagus,confit egg yolk, Vin Jaune Sabayon,radish pickles</i>	
TRUITE	20,00 €
<i>Truite façon Gravlax Minute, Gel Citron, Concombre, Herbes Sauvages Trout,Gravlax style, minute preparation, with lemon, Cucumber, and wild herb gel</i>	
OEUF PARFAIT	18,00 €
<i>Oeuf Parfait , fricassée de Morilles, Ecume de Munster et Miel Perfect Egg, Morel Mushroom Fricassee, Munster Cheese and Honey Foam</i>	

# Plats

## Poissons

SOLE 32,00 €

*Sole Meunière, Carottes Fanes Roties, Pommes de Terre Vapeur Sole Meunière, Roasted Carrots with Tops, Steamed Potatoes*

CABILLAUD 25,00 €

*Cabillaud Nacré, Mini Fenouil Braisé, Mange-Tout, Emulsion Ail des Ours Pearly Cod, Braised Baby Fennel, Fennel, Snow Peas, Wild Garlic Emulsion*

TRUITE 20,00 €

*Filet de Truite, Beurre Blanc citronné, Asperges Confites, Blettes en double textures Trout, lemon beurre blanc, Candied asparagus, Swiss chard prepared in two textures*

## Viandes

BALLOTINE 22,00 €

*Ballotine de Pintade farcie aux Morilles, Asperges Vertes gratinées, Sauce Vin Jaune Chicken ballotine stuffed with morels, Green asparagus au gratin, Vin Jaune Sauce*

ENTRECOTE 25,00 €

*Entrecôte Grillée, Beurre Maître d'hôtel, Frites Maison Grilled Ribeye Steak, Maître d'Hôtel Butter, Homemade Fries*

AGNEAU 22,00 €

*Noisette d'Agneau Grillée, Caviar d'Aubergines, Tapenade D'Olives à l'ail Noir, Jus Sarriette Grilled Lamb Noisette, Eggplant Caviar, Olive Tapenade with Black Garlic, Savory Jus*

BOEUF 35,00 €

*Filet de Boeuf façon Rossini, Légumes, Pommes de Terre Beef fillet Rossini, mixed vegetables, potatoes*

## Desserts

<b>ASSIETTE DE FROMAGE</b>	12,00 €
<i>Fromage du Buzion (54) Plate of local cheese</i>	
<b>SALADE DE FRUITS</b>	8,00 €
<i>Fruits Frais du Moment et son Sirop Fresh Seasonnal Fruits and Syrup</i>	
<b>RHUBARBE</b>	12,00 €
<i>Rhubarbe en Trois Façons : Compotée Acidulée, Sorbet Maison, Crémeux Vanille Rhubarb Preapred Three Ways: Tangy Compote, Homemade Sorbet, Vanilla Cream</i>	
<b>PRALINE</b>	12,00 €
<i>Praliné Croustillant et Chocolat Noir, Glace Maison à la Fève de Tonka Crispy Praline and Dark Chocolate, Homemade Tonka Bean Ice Cream</i>	
<b>CREMEUX</b>	12,00 €
<i>Crémeux Citron Jaune et Miel de Lorraine, Sablé Amande Creamy Lemon and Lorraine Honey, Almond Shortbread</i>	
<b>PAIN PERDU</b>	10,00 €
<i>Pain Perdu Brioché, Caramel de Mirabelle, Glace Vanille, éclats d'Amandes Brioche French Toast, Mirabelle Plum Caramel, Vanilla Ice Cream, Almond Pieces</i>	
<b>GLACES</b>	3,00 €
<i>Glaces : Vanille, Chocolat, Praliné, Caramel Beurre Salé Sorbets: Framboise, Citron</i>	