



LA CARTE A EMPORTER



PAR JEAN-FREDERIC LEONHARD, CHEF DE CUISINE

VENDREDI, SAMEDI MIDI ET SOIR ET DIMANCHE MIDI

LA PREMIERE ASSIETTE

Le foie gras de canard mi-cuit, compote de poires poivrée, p'tite brioche	14.50 €
La mousse de chèvre, betterave infusée au vinaigre de vin, chips de jambon	13.50 €
La salade vosgienne	9.50 €
La soupe de carottes, crème fouettée au curry	8.50 €

LE PLAT

Le suprême de poulet jaune, fricassée d'haricots verts, pommes de terre parisiennes, pleurotes	16.50 €
Le pavé de thon albacore, purée de patates douces, tombée d'épinards, jus crémé	15.50 €
Éclaté de joue de porc, mousseline de panais, fricassée de champignons	12.50 €
Le tartare de bœuf Lorrain coupé au couteau, pommes de terre Charlotte rissolées	16.50 €

LA GOURMANDISE

Le dessert de l'écureuil (tuiles croustillantes, ganache noisette, coulant praliné)	6.50 €
La déclinaison tout chocolat (mousse, ganache chocolat blanc, croustillant chocolat praliné)	6.50 €
La mousse poire, sablé breton	6.50 €
La panna cotta aux griottes	6.50 €

Vendredi et samedi : retrait de 11h30 à 13h00 et de 17h00 à 18h45

Dimanche : retrait de 11h30 à 13h00

Commandes au 03.29.41.76.96