



Les Poissons

Truite au Gris de Toul	17€
Poêlée de Noix de Saint Jacques	20€
Maestro de Sole à la Bisque de Homard	20€
Pavé de Saumon, Crème aux Fines Herbes	18€
Emincé de Lotte aux Epices Miellées	22€

Les Viandes

Bœuf Bourguignon	16€
Escalope de Veau à la Crème	19€
Joue de Porc Confit	16€
Mignon de Veau aux Morilles	23€
Blanquette de Veau à l'Ancienne	16 €
Estouffade de Sanglier aux Châtaignes	22€
Trésor de Volaille Farcie au Fuseau Lorrain	19€
Râble de Lapin au Jambon de la Forêt Noire	18€
Souris d'Agneau Rôtie au Thym	21€
Rognon de Veau Sauce Moutarde	19€
Filet Mignon de Porc aux Mirabelles	19€
Cuisse de Canard Confit, Sauce aux Girolles	19€
Filet de Bœuf Rossini (avec foie gras poêlé)	25€
Filet de Bœuf à la Crème et Champignons	22€
Filet de Bœuf Beurre Maître d'Hôtel	20€