



# CARTE PRINTEMPS 2026

*Produits régionaux*  
proposés dans notre carte

LA FERME DE DOMANGEVILLE  
Légumes bio : carotte, betterave rouge, céleri, poireau, mini-betterave

LA FERME DES SATURNINS  
A Mélny-le-Grand : foie gras

LE CHAMPIGNON LORRAIN  
A Mars-la-Tour (54) : pholiotés & autres champignons

MAIS AUSSI :  
Safran de Lorraine (Domgermain - 54)  
Asperges blanches de Montigny-lès-Metz (57)  
Micro-pousses de la ferme d'Aurel et Axel (Thionville - 57)



# Menu Thématique

Prix indiqués TTC.  
Service compris.



## AMUSE-BOUCHE

### Entrée

#### TORTELLI DI PATATE

Consommé de champignon, gel tomate & basilic, écume parmesan



### Plat

#### CONIGLIO IN PORCHETTA

Farro crémeux, pecorino toscano, asperges vertes, gremolata & huile d'olive Toscane IGP



### Dessert

#### SOGNO TOSCANO

Déclinaison citron, miel, huile d'olive & safran



Menu complet 3 plats

39€



### IGT Toscane rosso

#### Donesco Pacina 2021

BOUTEILLE 75cL 48€

VERRE 12cL 9€

Ce vin exhale des arômes de fruits rouges, croquants et juteux, féminins et veloutés, avec ici et là des échos minéraux. En bouche, il est pulpeux et élancé, avec une fraîcheur tranchante, accompagné de caractère et d'une persistance agréable.

Cépages : Sangiovese 95%,  
Canaïolo et Ciliegìolo 5%

### TRAMONTO TOSCANO

Sangiovese, Aperol, Prosecco et une touche florale.

Un cocktail inspiré des couchers de soleil sur les collines toscanes : frais, fruité et délicatement amer, sublimé par un dégradé rouge flamboyant.



LE COCKTAIL (18cL) 13€



# Menu Découverte

Prix indiqués TTC. Service compris.

## FORMULE ENTRÉE + PLAT + DESSERT 52€

### AMUSE-BOUCHE

## ENTRÉES

(au choix)

TRUITE DE MER GRAVELAX AU CHALUMEAU  
Sphère fraise basilic, gel vinaigre basilic & orange sanguine, sauce lait d'amande citron vert

ou

L'ASPERGE VERTE DÉCLINÉE  
Jaune d'œuf confit, vinaigrette estragon, violette

## PLATS

(au choix)

LA VOLAILLE DE NEUFCHÉF EN DÉCLINAISON  
Le suprême farcie à l'ail des ours, la cuisse effilochée liée au jus, gnocchis de pomme de terre & maïs

ou

DOS DE LIEU NOIR EN BASSE TEMPÉRATURE  
Déclinaison autour de l'artichaut, gel citron brûlée, siphon anisé

L'ASSIETTE DE FROMAGES (SUPPLÉMENT 6€)  
En deux saveurs

## DESSERTS

(au choix)

CHOCOLAT TONKA  
Biscuit chocolat, crèmeux tonka, mousse praliné, pâte sablée, glace noisette

ou

GATEAU DE POLENTA  
Ganache pop-corn, caramel beurre salé, gel whisky & vinaigre de cidre

# Carte des entrées

Prix indiqués TTC. Service compris.

## OS A MOELLE DE BOEUF GRATINÉ EN GOUTTIÈRE au beurre fumé maison, sauce chimichurri, baguette aux céréales toastée

*BEEF MARROW BONE GRATIN with homemade smoked butter, chimichurri sauce, toasted multigrain baguette*



11€

## TRUITE DE MER GRAVELAX AU CHALUMEAU Sphère fraise basilic, gel vinaigre basilic & orange sanguine, sauce lait d'amande citron vert

*SEA TROUT GRAVELAX WITH A BREATHMASTER - Strawberry and basil sphere, basil and blood orange vinegar gel, lime almond milk sauce*



17€

## FOIE GRAS DES SATURNINS MARBRÉ (Ferme des Saturnins) Marbrage boeuf, carotte confite laquée, ketchup carotte, fleur de bourrache

*MARbled SATURNIN FOIE GRAS - (Saturnins Farm) beef marbling, glazed candied carrot, carrot ketchup, borage flower*



21€



## L'ASPERGE VERTE DÉCLINÉE Jaune d'œuf confit, vinaigrette estragon, violette

*GREEN ASPARAGUS IN VARIETY - Confit egg yolk, tarragon vinaigrette, violet*



16€

## THÉMATIQUE TOSCANE : TORTELLI DI PATATE Consommé de champignon, gel tomate & basilic, écume parmesan

*TORTELLI DI PATATE - Mushroom consommé, tomato & basil gel, parmesan foam*



13€

## SUGGESTION DE LA SEMAINE Le midi uniquement (du lundi au vendredi, hors fériés)

*Suggestion of the week - lunch only (Monday to Friday, excluding public holidays)*

10€



Gluten	Oeuf	Poisson	Mollusque	Arachide	Soja	Céleri
Lait	Coques	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Crustacé

# Carte des plats

Prix indiqués TTC. Service compris.

## CÔTE DE COCHON D'AVEYRON ARROSÉE AU BEURRE Brocolis en textures, petits pois à la française, jus réduit, gel rhubarbe & radis mariné sésame

AVEYRON PORK CHOP DRIZZLED WITH BUTTER - Broccoli in various textures, french-style peas, reduced jus, rhubarb gel & sesame-marinated radish



26€

## FILET DE BOEUF FACON ROSSINI (SIGNATURE) Escalope de foie gras poêlée, millefeuille de pomme de terre, jus à la Bordelaise

ROSSINI-STYLE BEEF FILLET (SIGNATURE) - Pan-seared foie gras escalope, potato mille-feuille, Bordelaise sauce



35€

## LA VOLAILLE DE NEUFCHÉF EN DÉCLINAISON Le suprême farci à l'ail des ours, la cuisse effilochée liée au jus, gnocchis de pomme de terre & maïs

NEUFCHÉF POULTRY IN VARIATIONS - The supreme stuffed with wild garlic, the shredded leg bound with jus, potato & corn gnocchi



25€

## L'ASPERGE BLANCHE FRANÇAISE EN CROUTE D'HERBE Siphon asiatique, gel soja & orange sanguine, salade d'herbes

FRENCH WHITE ASPARAGUS IN A GRASS CRUST - Asian siphon, soy & blood orange gel, herb salad



24€

## DOS DE LIEU NOIR EN BASSE TEMPÉRATURE Déclinaison autour de l'artichaut, gel citron brûlée, siphon anisé

LOW-TEMPERATURE COD'S LOIN - Variations on artichoke, burnt lemon gel, anise-flavored siphon



26€

## PAVÉ DE TURBOT FARCI Purée de petits pois à la verveine, asperges vertes & sauge, vierge & gel rhubarbe, radis marinés sésame

STUFFED TURBOT STEAK - Pea purée with verbena, green asparagus and sage, virgin olive oil & rhubarb gel, sesame-marinated radishes



29€

## THÉMATIQUE TOSCANE : CONIGLIO IN PORCHETTA Farro crémeux, pecorino toscano, asperges vertes, gremolata & huile d'olive Toscane IGP

CONIGLIO IN PORCHETTA - Creamy farro, Tuscan pecorino cheese, green asparagus, gremolata & Tuscan IGP olive oil



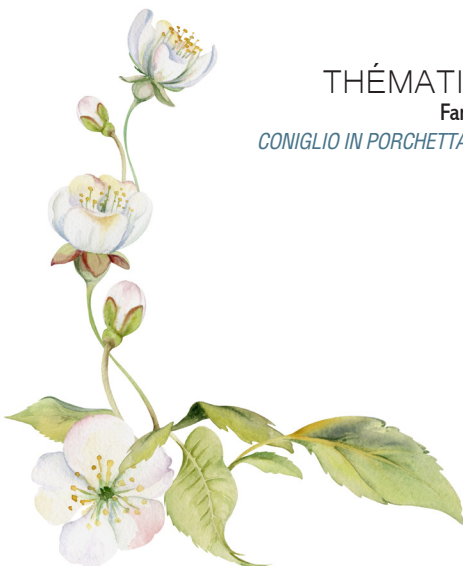
22€

## PLAT DU JOUR

Le midi uniquement (lundi au vendredi, hors fêtes)

TODAY'S SPECIAL - lunch only (Monday to Friday, excluding public holidays)

17€



# Carte des desserts

Prix indiqués TTC. Service compris.

## LES 3 FROMAGES DE L’AFFINEUR (Hervé MONS - MOF) Sélection du moment - chutney de fruit, fruits secs et graines variées

*The three cheeses of the refiner, redcurrant chutney, dried fruits and various seeds*



9€

## CHOCOLAT TONKA

Biscuit chocolat, crémeux tonka, mousse praliné, pâte sablée, glace noisette

*TONKA CHOCOLATE - Chocolate biscuit, tonka bean cream, praline mousse, shortbread pastry, hazelnut ice cream*



12€

## FRAISE RHUBARBE

Biscuit amandes, rhubarbe confite, tartare et gel fraise, poivre de Sichuan, confit fraise

*STRAWBERRY RHUBARB - Almond biscuit, candied rhubarb, strawberry tartare and gel, Sichuan pepper, strawberry confit*



12€

## GATEAU DE POLENTA

Ganache pop-corn, caramel beurre salé, gel whisky & vinaigre de cidre

*POLENTA CAKE - Popcorn ganache, salted caramel, whisky gel and cider vinegar*



12€

## THÉMATIQUE TOSCANE : SOGNO TOSCANO

Déclinaison citron, miel, huile d'olive & safran

*SOGNO TOSCANO - Lemon, honey, olive oil and saffron variation*



10€

## CAFÉ/THÉ GOURMAND

Café/thé & ses mignardises du moment

*Coffee/tea & its mignardises of the moment*



10€

## SUGGESTION DE LA SEMAINE

Le midi uniquement (du lundi au vendredi, hors fériés)

*Suggestion of the week - lunch only (Monday to Friday, excluding public holidays)*

8€

## MENU ENFANTS

Jusqu'à 12 ans / up to 12 years old

Le Poisson blanc du moment

OU

La volaille à notre façon

ET NOS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Légumes, millefeuille pomme de terre ou riz blanc



Brownie maison

OU

Glace



2 BOULES AU CHOIX (VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT)

FORMULE 2 PLATS

17€

