



CARTE PRINTEMPS 2026

Produits régionaux
proposés dans notre carte

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

THIERRY LAURENT
A Gugney-aux-Aulx : pigeonneaux

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.

Londres

3 AVRIL - 7 MAI

Entrée

DANS L'ESPRIT D'UN SCOTCH EGG 🍷 🧪 🥚 🥛 🌾

Mayonnaise aux herbes, gel Guinness

Plat

EFFILOCHÉ DE BOEUF A LA BIERE 🍷 🥛 🥒

Purée de pomme de terre, légumes racines grillés, graines de moutarde.

Dessert

LE BANOFFEE 🥛 🍌 🥚 🌾

Bananes caramélisées, mousse caramel & banane, glace caramel beurre salé.

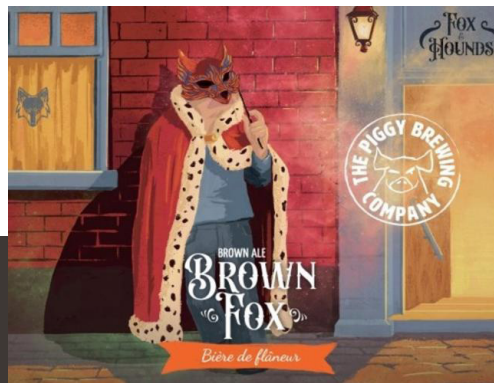
Menu complet 3 plats 39€

Brown Ale BROWN FOX

Piggy Brewing

| | |
|---------------|--------|
| Pression 25cL | 5,20€ |
| Pression 33cL | 6,30€ |
| Pression 50cL | 10,30€ |

Une Brown Ale à la robe d'un brun sombre, avec une belle mousse blanche. Le nez nous enveloppe rapidement d'arômes réconfortant de torréfaction, de caramel et de sucre chaud. En bouche, l'attaque se fait sur les malts avec de la sucrosité, du caramel, mais aussi une palette grillée et toastée.



BURNT CUSTARD 🍌

Baileys, vodka infusée à la vanille, blanc d'œuf, crème végétale, extrait de vanille



LE COCKTAIL (15cL) 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 NEUFCHÊF 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

DESSERTS

(au choix)

CHOCOLAT TONKA
Biscuit chocolat, crémeux 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 LONDRES : DANS L'ESPRIT D'UN SCOTCH EGG
Mayonnaise aux herbes, gel Guinness

IN THE SPIRIT OF A SCOTCH EGG - Herb mayonnaise, Guinness gel



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.

COTE DE COCHON D'AVEYRON ARROSÉ 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€

THÉM.LONDRES : EFFILOCHÉ DE BOEUF A LA BIÈRE
Purée de pomme de terre, légumes racines grillés, graines de moutarde

PULLED BEEF IN BEER - Mashed potatoes, roasted root vegetables, mustard seeds



22€

PLAT DU JOUR

Le midi uniquement (lundi au vendredi, hors fériés)

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

17€

ENVIE D'UN SUPPLÉMENT DE GOURMANDISE ?

Découvrez notre fameux millefeuille de pomme de terre...

4€



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 LONDRES : LE BANOFEE

Bananes caramélisées, mousse caramel & banane, glace caramel beurre salé

BANOFEE - Caramelized bananas, caramel and banana mousse, salted caramel ice cream.



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€

