



Menu bistrot

Tous les jours midi et soir sauf Week end

3 plats 26€/pers ou plats + dessert 21€

Entrées

Plats

Menu du marché

uniquement le soir et soirée étape sauf week end

22€/pers

à découvrir sur notre ardoise

entrée + plat + dessert








La passion d'un métier... l'art de vous recevoir dans ma « maison »

Notre souhait étant de faire une cuisine forte en goût, gustative et inventive, rythmée par nos envies et la juste cuisson, la valeur d'un service bien fait à l'essentiel, notre choix s'est porté sur une carte réduite faite au rythme des saisons qui changera tous les 2 mois pour la carte. **Une carte courte est synonyme de qualité...**

Gaëtan BEDEL - propriétaire et Pierre Yves HAUET - chef de cuisine

La carte

Entrées








 Foie gras poêlé, consommé de volaille et champignons	23.00
 Foie gras mi cuit, chutney d'airelles et pain d'épices	16.00
 Oeuf cocotte fermier crémeux, aux truffes	17.00
 Carpaccio de tête de veau et ses condiments	12.00
 Ris de veau à la bergamote et son feuilletage au beurre	19.00
 Raviole ouverte d'écrevisses, jus d'arrête safrané, fondue de poireaux	13.00
 Terrine de lapin de garenne, chutney d'oignons rouges, crème de ...	11.00

Demie langouste et homard sur commande (chaud ou froid), renseignez vous !!!

Tarif au cours



Plats chauds

	Entrecôte « Angus » 250gr « juste grillée », légumes du chef	25.00
	Pavé de boeuf, gratin à la truffe de Meuse, réduction de porto blanc et foie gras	20.00
	Noisette de cerf, sauce chasseur, crème de céleri et betteraves confites, accompagnée de son gratin	20.00
	Porcelet fermier et son cannelloni de farce de pied de porc, jus à l'estragon, riz sauvage aux amandes	20.00
	Cuisse de canard confite « maison », jus de trompettes et son gratin à l'ancienne	16.50
	Sole meunière et ses pommes vapeur	29.00
	St pierre rôti à la crème de morilles, petites asperges verte et son quinoa rouge	22.00

Fromages et desserts

1 fromage du chariot, petite doucette	3.50
Chariot de fromages, petite doucette	8.00
Fondant de brie truffé, doucette et sa vinaigrette de betteraves	8.00
Crêpe Suzette flambée, différents alcools proposés	7.00
Parfait glacé au thé matcha, framboise	7.00
L'éclair du moment	7.00
Vacherin litchi	7.00
Dessert de notre partenaire « maison Lazard COMMERCY »	7.00
Tarte du jour	5.00
Café gourmand	8.00

Un anniversaire...demandez votre gâteau sur réservation uniquement, renseignez vous