



## Les Poissons

☞ Médaillon de Merlu à la Provençale	17 €
☞ Truite au Gris de Toul	17 €
☞ Poêlée de Noix de Saint Jacques	20 €
☞ Pavé de Saumon, Crème aux Fines Herbes	19 €

## Les Viandes

☞ Escalope de Veau à la Crème	19€
☞ Sauté de Biche Sauce Grand Veneur	21€
☞ Fricassée de Porc façon Paysanne	16 €
☞ Bœuf Bourguignon	16 €
☞ Trésor de Volaille Farcie au Fuseau Lorrain	19€
☞ Souris d'Agneau Rôtie au Thym	21€
☞ Rognon de Veau Sauce Moutarde	19€
☞ Filet Mignon de Porc aux Mirabelles	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€

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos fonds blancs, fonds bruns et fumets sont préparés à base de

Fonds Chef®

Prix Nets