

Carte

PLANCHES APÉRITIVES

Planche de jambon <i>San Daniele</i>	13,00€
Planche de croque-monsieur à la truffe	11,00€

ENTRÉES

Terrine de foie gras, brioche feuilletée & chutney de quetsches	18,00€	Saumon fumé maison, crème acidulée & blinis	18,00€
Crème de potimarron & noisettes torrifiées	14,00€	Saint-Jacques snackées & endives braisées à l'orange	18,00€
Pâté Lorrain maison au vin blanc du Château de Vaux	14,00€	Salade Caesar <i>Entrée 9,00€ Plat 17,00€</i>	
		Œufs à la coque de la ferme de Prayel, brisures de truffe & mouillettes	17,00€

PLATS

Croque-monsieur, frites maison & salade verte	13,00€	Fish & Chips	18,00€
Entrecôte "Héritage" 400 gr., frites maison, sauce béarnaise, échalotes confites & salade verte	36,00€	Cabillaud à la bordelaise & sa poêlée de légumes de saison	25,00€
Tomahawk de veau à la milanaise & spaghetti arrabiata	35,00€	Linguine au pistou de pistache & gambas	18,00€
Suprême de poulet jaune aux morilles & vin jaune, purée de pommes de terre	26,00€	Rigatoni tomates, burrata, légumes & pancetta	18,00€
Hamburger du Chef (<i>steak 180 gr.</i>), frites maison & salade verte	21,00€	<i>Version végétarienne sans pancetta</i>	16,00€
		Tartare de bœuf, frites maison & salade verte	22,00€
		Vol au vent à la volaille des cocottes vertes de Faily & riz pilaf	24,00€

A partager

Pour 2 personnes

Côte de bœuf "Héritage" (<i>environ 1 kg.</i>), frites maison, sauce béarnaise, échalotes confites & salade verte	75,00€
Bar en croûte de sel (<i>sur commande uniquement</i>) & sa poêlée de légumes de saison	75,00€

FROMAGES & DESSERTS

Raviole de Munster des Vosges & soupe à l'oignon	8,00€	Fondant au chocolat	9,00€
Crêpes Suzette	11,00€	Assiette de fruits frais	11,00€
Tarte aux fruits de saison	11,00€	Café ou chocolat liégeois	9,00€
Baba au Rhum traditionnel Lorrain au miel des ruches du Golf de la Grange aux Ormes	9,00€	Glaces & sorbets maison (<i>3 boules</i>)	9,00€