

NOTRE CARTE DE L'AUTOMNE 2016

jusqu'au début de l'Avent

Menu Marie Leszczynska

entrée, plat et dessert 37 €
entrée, plat, fromage et dessert 43 €

Les Entrées :

- ✦ Champignon Farci et Salade Florale au Vinaigre Rosat ✦ 11 €
- ✦ Pierogi au Veau et Marrons 11 €
- ✦ Bouchées Marie Leszczynska ✦ 11 €
- ✦ Foie Gras en Terrine, Figue Confite au Vin Rouge ✦ 11 €

Les Suites :

- ✦ Boudin Blanc de Poisson, Szary Sauce aux Escargots ✦ 20,5 €
- ✦ Filet d'Esturgeon au Basilic, Sauce Jaune ✦ 20,5 €
- ✦ Carré d'Agneau aux Olives ✦ 20,5 €
- ✦ Filet de Canard au Cumin et Powidla de Quetsches ✦ 20,5 €
- ✦ Rouelle de Veau, rouelle de Pomme ✦ 20,5 €
- ✦ Suprême de Pintade aux Girolles ✦ 20,5 €

Fromages :

- ✦ Assiette de Fromages ✦

Les Desserts :

- ✦ Baba au Vin de Tokaji et Neige de Safran ✦ 11 €
- ✦ Szarlotka de Poire et Chocolat ✦ 11 €
- ✦ Nonnette à l'Orange Confite, Mousse de Vanille ✦ 11 €
- ✦ Macaron de Noisettes, Mousse de Chocolat ✦ 11 €

tous nos prix sont nets, menus hors boissons
tous nos plats sont faits maison

illustrations réalisées d'après le Cannaméliste Français,
ouvrage conservé à la Bibliothèque Municipale de la Ville de Nancy


 A
 la Table
 du Bon Roi
STANISLAS

Restaurant Historique
 7, rue G. Simon - 54000 NANCY
 03 83 35 36 52
 info@latabledestan.com
 www.latabledestan.com

*Fermé lundi midi, mercredi midi
 et dimanche soir*

**Menu Adélaïde
 et Victoire : 11 €**

(enfants)

Bouchées Marie Leszczynska
 OU Pierogi au Veau et Marrons



Boule de Glace ou Sorbet au choix

**Découvrez
 la personnalité baroque
 de Stanislas Leszczynski
 à travers le raffinement
 et l'originalité de sa table.**

Le symbole à côté de chaque plat vous
 permet de connaître son origine :

 un aigle pour les plats polonais,

 une croix de lorraine pour les
 lorrains

 une fleur de lys pour les français

Stanislas I^{er}  Roy de Pologne
 Grand Duc De Lithuanie

Infos allergènes :

Tous nos plats sont faits maison, sur place à partir de produits
 bruts, nous utilisons notamment : blé, orge, avoine, sarrasin,
 oeufs, poissons, lait et produits laitiers, amandes, noix, noisettes,
 pistaches, céleri et livèche, moutarde, sésame, cannelle.
 N'hésitez pas à nous signaler toute allergie alimentaire afin que
 nous puissions adapter vos plats.

Menu la Galaizière

Le menu la Galaizière est proposé du lundi soir au vendredi midi
 sauf jours fériés

entrée plat OU plat dessert : 19 €

entrée, plat et dessert : 25 €

 Oeuf Cocotte au Lard 
 ou entrée du moment

 Cuisse de Canard braisée au Parmesan 
 ou plat du moment

 Crème Pochée au Café, Maspain de Marrons 
 ou dessert du moment