

Restaurant à la Table du Bon Roi Stanislas
7, rue Gustave Simon
54000 NANCY
03 83 35 36 52
info@latabledestan.com

EXPLICATIONS DES PLATS DE LA CARTE DE L'AUTOMNE 2017

Les Entrées :

Pierogi au Veau et aux Marrons :

Ravioles traditionnelles polonaises "fait maison", garnies avec une farce à base de veau, oignons et châtaignes. Les ravioles sont pochées, poelées et servies sur une compotée d'oignon avec un jus de veau adouci au miel et châtaignes.

Bouchées Marie Leszczyńska :

Traditionnelles bouchées à la reine (comme au temps de Marie Leszczyńska : épouse de Louis XV) réalisées à partir de ris de veau, langue de veau, blanc de volaille, oignons et champignons, taillés finement, poêlés au beurre, déglacés au vin blanc et ensuite crévés, le tout servi en pâte feuilletée.

Quenelles de Saumon frais et fumé, Szary Sauce :

Farce mousseline réalisée avec saumon frais, saumon fumé, oeuf et crème, moulée en quenelles qui sont pochées dans du lait et servies chaudes sur une fondue de poireaux et accompagnées d'une sauce szary, (sauce « grise » polonaise réalisée avec vin rouge, raisins secs, oignons et jus de veau).

Salade Florale et Champignons Farcis :

Salade verte et fleurs comestibles de la région assaisonnées avec une vinaigrette à la rose et servies avec des têtes de champignons farcies d'une duxelles (champignons hachés, herbes aromatiques, vin blanc, ail et échalote).

Żurek :

Soupe traditionnelle polonaise réalisée avec champignons, bolets, poitrine fumée, oignon, marjolaine, raifort, vin blanc, liée à la farine de seigle et crémée ; mixée et servie chaude avec oeuf de caille dur, tranches de saucisse fumée, croûtons et lardons.

Les Plats :

Épaule de porcelet braisée au parmesan:

Épaule désossée, roulée et braisée ; tranchée et terminant sa cuisson nappée avec une sauce crémée au vin blanc et parmesan.

Agneau à la Condé:

Côtelettes d'agneau rôties, garnies à mi cuisson d'une farce réalisée avec cornichon aigre-doux, oignon, champignon et basilic. Les côtelettes terminent leur cuisson avec la farce entourées d'une pâte à filo et sont servies avec une sauce à base de jus d'agneau, oignons compotés et jus de citron.

Suprême de pintade aux girolles :

Suprême (filet et aile) de pintade rôti, servi avec un jus de veau et une poêlée de girolles relevées d'une pointe d'ail.

Quasi de veau rôti aux noix:

(Quasi : partie très tendre située sur le haut de la cuisse)

Pièce de veau rôtie, cuite rosé, tranchée et servie sur un coulis d'oignons et aggrémentée de paille de panais

Filet de lapin au lard et au quetsches:

filets de lapins désossés, panés légèrement, rôtis et servis sur un ragoût de lapin au lard accompagné de quetsches compotées.

Les Desserts :

Meli-Melum de pomme et poire :

Pomme et poire compotées avec miel et vanille, servies chaudes en croustade feuilletée, avec crème anglaise à la vanille et sorbet à la poire.

Baba au vin de tokaji :

Brioche traditionnelle polonaise « faite maison », imbibée au vin de Tokaji (vin blanc sucré de hongrie) et accompagnée d'une neige de safran. (neige étant l'appellation d'une glace au XVIIIème siècle).

Massepain de Chocolat :

Gâteau moelleux au chocolat et poudre d'amande, servi tiède avec suprêmes d'orange fraîche, orange candi et glace maison au cédrat confit.

Macaron de Noisette, Mousse de Chocolat :

macarons noisette et pralin garnis avec une tranche de pomme cuite et mousse de chocolat, accompagnés d'un coulis chocolat et d'une glace noisette.

Crème meringuée Cannelle et Citron :

Crème pâtissière parfumée à la cannelle et citron confit maison, dressée avec des meringues croustillantes à la vanille, glace à la cannelle et pain d'épice maison.

Tous nos plats sont faits maison.

Les cartes des menus et des boissons disponibles sur le site du restaurant sont consultables à titre d'information, et ne sont pas mises à jour automatiquement.

Le restaurant émet toutes les réserves quand à l'évolution des prix ou la non-disponibilité d'un produit tels que décrits sur ce site.