

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'ÉTÉ 2019

Les Entrées :

Tartelette au Fromage de Chèvre, Artichaut et Saumon Fumé

Entrée froide composée d'une base de pâte sablée garnie d'une crème au fromage de chèvre frais et aneth, fond d'artichaut, cuit vapeur et détaillé, tranche de saumon fumé et citron frais et confit ; le tout accompagné d'une salade verte.

Bouchées Marie Leszczynska

Traditionnelles bouchées à la reine (comme au temps de Marie Leszczynska : 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 crémés, le tout servi en pâte feuilletée.

Chłodnik et Salade Florale

Soupe froide traditionnelle polonaise réalisée à base de betterave cuite, fanes de betterave, concombre frais rapé, aneth, yaourt à la grecque et vinaigre, légèrement sucrée et mixée, accompagnée d'une salade verte agrémentée de pétales de fleurs comestibles de la région et d'une tuile croustillante au pavot.

Assiette de Charcuteries Lorraines

Entrée froide composée de charcuteries artisanales lorraines (Fuseau lorrain, saucisse de jambon à l'ail des ours, saucisse de jambon à la mirabelle, filet mignon cru fumé, jambon blanc au basilic et effiloché de joue de porc cuisiné en gelée), accompagnées d'une salade verte et de légumes préparés à l'aigre douce.

Assiette Anna Jablonowska

Entrée froide avec des saveurs typiques en Europe de l'Est (produits très appréciés d'Anna Jablonowska : mère de Stanislas Leszczynski) composée de chou blanc confit au cumin, jambon fumé de la Forêt Noire, cornichons et pâtisseries à l'aigre doux et salade verte.

Les Plats :

Filet d'Omble à la graine de Fenouil et Groseilles

Filet d'omble chevalier (poisson d'eau douce) rôti, servi sur une sauce crémée à la graine de fenouil et groseilles acidulées.

Suprême de Pintade, Sauce au Révérend

Le suprême (pièce composée du filet et de l'aile) est rôti et servi sur une sauce réalisée avec des cornichons à l'aigre-doux, citron confit, oignons et vin blanc.

Filet de Canard, Figue confite au Vin rouge

Filet de canard rôti, cuit rosé, émincé et servi sur une sauce en sucré/salé réalisée avec des figues confites maison au vin rouge.

Roulade d'Agneau Braisée à l'Abricot

Gigot d'agneau désossé roulé dans la poitrine d'agneau et braisé pendant plusieurs heures, tranché et servi sur une sauce réalisée avec le jus de cuisson, accompagné d'une compotée d'abricot acidulée et ris d'agneau poelés.

Quasi de Veau au Basilic et Parmesan

Pièce très tendre de veau, marinée au basilic et huile d'olive, rôtie et tranchée, servie sur un sablé au parmesan, un jus de veau au basilic et copeaux de parmesan.

Palotin de Porc à la Marjolaine et Pommes

Tranche de palette de porc braisée dans une marinade réalisée avec oignons, vin blanc et marjolaine, puis poelée et servie dans une sauce à la marjolaine et pomme fruit.

Les Desserts :

Blanc-Manger au Cassis

Mousse réalisée à base de crème et de lait d'amande avec un coeur de gelée de cassis, servie sur un coulis de cassis, accompagnée de petits macarons aux amandes et d'un sorbet au cassis.

Baba au Vin de Tokaji, Neige de Safran

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

Compotée d'Abricot et Pêche, Gelée à la Verveine et Biscuits de Patience

Abricot et pêche compotés, servis froids accompagnés d'une gelée à la verveine, d'un sorbet à la pêche blanche et de biscuits de patience (une texture similaire à un biscuit à la cuillère, parfumé au citron).

Neige d'Artichauts, Pistache et Orange confite

Crème glacée maison réalisée d'après une recette du 18ème siècle, à base de fonds d'artichauts, pistaches légèrement torréfiées et orange confite, dressée sur une génoise parfumée à la vanille, avec pistache et orange confite et accompagnée de suprêmes d'orange fraîche et coulis.

Soupe de Fruits au Vin Rouge, Masepain d'Amandes

Fruits frais cuisinés au vin rouge, mixés et servis froids, accompagnés d'un sorbet et de petits masepains d'amandes. (Gâteaux moelleux réalisés à base de poudre d'amandes)

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.