

Notre Carte de l'Hiver 2020

Menu Marie Leszczynska

entrée, plat et dessert 41 €
entrée, plat, fromage et dessert 47,5 €

B

Les Entrées :

✦ Blanc-Manger de Poisson, Coulis de Cresson ✦	13 €
✦ Bouchées Marie Leszczynska ✦	13 €
✦ Terrine de Foie Gras au Tokaji ✦	13 €
✦ Pâté de Godiveau au Foie Gras ✦	13 €

Les Suites :

✦ Filet d'Esturgeon au Citron et au Fenouil ✦	22 €
✦ Gibier Rôti, Powidla de mirabelles ✦	22 €
✦ Quasi de Veau, sauce au Raifort Rose ✦	22 €
✦ Suprême de Pintade à l'Autriche ✦	22 €
✦ Tête de Veau à la Sainte Menehould, sauce Ravigote ✦	22 €

Fromages :

✦ Assiette de Fromages ✦

Les Desserts :

✦ Baba au Vin de Tokaji et Neige de Safran ✦	13 €
✦ Crème de Bergamote Meringuée ✦	13 €
✦ Szarlotka de Poire au Chocolat ✦	13 €
✦ Tailladins d'Ananas et Tuile aux Pistaches ✦	13 €

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 : 13 €**

(enfants)

Bouchées Marie Leszczynska
 OU Quenelles de Poisson



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 : 20,5 €

entrée, plat et dessert : 27 €

 Crème de Céleri et Pain d'Épices 
 ou entrée du moment

 Potée Lorraine 
 ou plat du moment

 Maspain de Marrons, crème au Café 
 ou Coupe de Glaces Maison
 ou dessert du moment