

Notre Carte

à partir du 21 Avril 2022

Les Entrées :

- ✦ **Bouchées Marie Leszczynska** ✦ 13 €
Tornai Somlo Apátsági Furmint 7,5 € / 12cl
- ✦ **Pierogi au Veau et Cornichons aigres-doux** ✦ 13 €
Côtes de Moselle Ch. De Vaux « Hautes-Bassières » 6 € / 12cl
- ✦ **Pointes d'Asperges Vertes au Parmesan** ✦ 13 €
Chardonnay Domaine Régnier « Les Sandresses » 5 € / 12cl

Les Suites :

- ✦ **Koulibiak de Saumon à la Rhubarbe** ✦ 22 €
Menetou Salon « la Dame de Châtenoy » Domaine Clément 5,5 € / 12cl
- ✦ **Filet Mignon de Porc Farci au Lard et à l'Ail des Ours** ✦ 22 €
Bourgogne Pinot Noir Les Grandes Gouttes Huber Verdereau 7 € / 12cl
- ✦ **Souris d'Agneau Braisée au Fenouil et au Citron** ✦ 22 €
Egri Merlot Gesztenyes 7 € / 12cl

- Fromages :** ✦ **Assiette de Fromages au Lait Cru** ✦ 13 €

Les Desserts :

- ✦ **Mleczko de Miel au Chocolat, Babka Szafranowa** ✦ 13 €
- ✦ **Blanc-Manger à la Fraise, Macarons d'Amande** ✦ 13 €
- ✦ **Baba au Vin de Tokaji, Neige de Safran** ✦ 13 €
Tokaji szamorodni 7€/8cl
- ✦ **Assortiment de Glaces et Sorbets Maison** ✦ 13 €

Formules :

- entrée, plat et dessert 41 € (hors boissons)
entrée, plat, fromage et dessert 47,5 € (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
la carte intégrale des boissons est accessible sur notre site internet :

