

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

mises à jour le 10 Novembre

### Entrées :

- Rôtie de Courge au Fromage de Chèvre :

Tranche de Courge butternut garnie de fromage de chèvre, rôtie avec un peu de miel, garnie d'échalotes confite au vin rouge et de dés de pain d'épices maison, accompagnée d'une salade verte

- Bouchées Marie Leszczynska :

Traditionnelles bouchées à la reine réalisées avec ris de veau, langue de veau, chair de volaille, oignons et champignons taillés finement, poêlés au beurre, déglacés au vin blanc et uniquement crévés. Le tout est servi chaud en croustades de pâte feuilletée maison.

- Pierogi de poisson en Barszcz

Ravioles de tradition polonaise, garnies d'une farce à base de poisson au saumon fumé et à l'aneth, servie dans le barszcz (consommé acidulé à la betterave rouge) accompagnée d'une julienne de légumes, d'un œuf de caille dur et de lardons de saumon fumé.

### Suites :

- Filet d'Esturgeon à la Sauce Jaune

Filet d'Esturgeon poêlé, accompagné d'une sauce crévée au safran avec une pointe cannelle, d'une kasza de sarrasin grillé, tuile de sarrasin, carotte rôtie et des garnitures du moment.

- Quasi de Veau rôti sur moelle

Pièce de veau fondante, rôtie et servie sur un os à moelle gratiné au four, accompagné d'un jus de veau d'une kasza d'orge perlée et des garnitures du moment.

- Potée Lorraine

Viandes fumées de Lorraine (saucisse fumée, échine de porc, lard paysan et palette de porc fumée) cuisinées une dizaine d'heure avec les légumes en bouillon (chou, haricots blanc, carottes, poireaux, navets, rutabagas et panais). La potée est servie chaude en cocotte avec les condiments en accompagnement (moutarde polonaise, moutarde à l'ancienne et raifort rapé).

### Desserts :

- Renaissance de l'Automne

Entremets maison : sur une base de biscuit moelleux noisette, une crème de marron au cœur d'une mousse vanille, le tout surmonté d'un macaron noisette, accompagné d'une crème anglaise à la vanille et d'une glace maison aux marrons et au Rhum.

- Szarlotka de Poire au Vin Rouge

un peu comme un crumble : sur une base de sablé émietté à la vanille, une compotée de poire pochée au vin rouge et aux épices, le tout surmonté d'un peu de sablé à la vanille, servi chaud accompagné d'un coulis de poire et d'un sorbet maison à la poire.

- Baba au Vin de Tokaji, Neige de Safran

Brioche traditionnelle polonaise aux raisins secs imbibée au vin de Tokaji (vin blanc moelleux hongrois) et accompagnée d'une glace safran et crème fouettée.

*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.*