

Epicea

Menu "Balade automnale"

Midi

Soir

Week-end
et jours fériés

29,00€

35,00€

✓ Œuf parfait,

espuma de brocolis et cacahuètes

11,00€

✓ Pressé de céleri façon katsu,

mayonnaise au céleri branche et crème à l'échalotes
noires, salade de chou chinois et pommes

11,00€

Foie gras marbré,

Dampfnudel, chutney de mirabelles

Formule : sup+5,00€

16,00€

Cuisse de volaille fermière de Lorraine

22,00€

en deux temps, duxelles laquée au piment,
déclinaison de chou chinois et bouillon de volaille
saveur asiatique

✓ Falafel de carottes,

21,00€

carotte au cumin, farofa au maïs, houmous et
sauce à la levure

Omble chevalier de Meuse,

Formule : sup+5,00€

sauce de poireaux fermentés, poireaux confits
laqués à la sauce huitre, crème fumée au yaourt

26,00€

Coing poché la cardamone,

9,00€

crème namelaka de noisette, glace à la cardamone
et crumble de gruë de cacao

Dans l'esprit d'un opéra revisité

9,00€

Assiette de fromage Formule : sup+7,00€ midi, +5,00€ soir

10,00€

Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance.

✓ Plat végétarien

Prix nets TTC, service compris