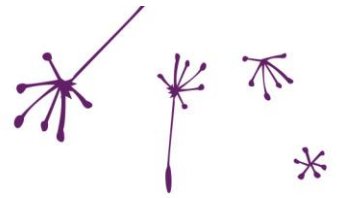




**LES PISSENLITS**  
NANCY - RESTAURATEUR  
TRADITION GOURMANDE



## **Menu à 25,00 € hors boissons Ou à 38,00 € apéritif, vin et café compris**

Menu at 25,00 € drinks not included or at 38,00 € aperitif, wine and coffee included

(aucun changement ne peut intervenir dans ces menus - no changes can be made in this menus)

### **Le pressé de lapereau au pistou, sauce ravigote et mirabelles au vinaigre**

Pressed of young rabbit with pesto, Ravigote sauce  
(french dressing with capers parsley, chervil, tarragon and chopped onions) and plums with vinegar

\*\*\*\*\*

### **Le pavé de sébaste dans un bouillon safrané, embeurrée de chou vert**

Red fish steak in a saffron broth, green cabbage stewed in butter

\*\*\*\*\*

### **Le Fromage du jour**

Daily cheese

**Ou/Or**

### **La pavlova à la mangue fraîche**

Fresh mango Pavlova

### **Dans la formule tout compris, Clotilde Mengin, vous conseille un verre de vin (10cl) en harmonie avec chaque plat**

In all-inclusive menu, Clotilde Mengin, recommend a glass of wine (10cl) in harmony with each dish

En apéritif : la Marquise (Crème de fruits et Crémant d'Alsace QV Paul Bott Frères - fruit cream and Alsace Crémant)

Sur l'entrée (starter) : AOC Côtes de Toul Auxerrois Cuvée du Bâtitseur 2018 Domaine Régina

Sur le plat (main course) : AOC Mâcon Chaintré Château de Chaintré 2017 Domaine Martin

Café, thé ou infusion

Prix nets en Euros toutes taxes comprises - Net prices in Euro, all taxes included

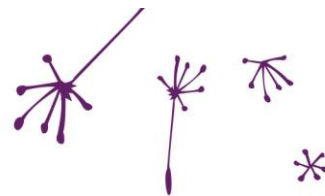
25 bis Rue des Ponts - 54000 Nancy

Tel. : +33 3 83 37 43 97 - [contact@les-pissenlits.com](mailto:contact@les-pissenlits.com)

MAISONS  MENGIN



**LES PISSENLITS**  
NANCY - RESTAURATEUR  
TRADITION GOURMANDE



## **Menu à 37,00 € hors boissons Ou à 50,00 € apéritif, vin et café compris**

Menu at 37,00 € drinks not included or at 50,00 € aperitif, wine and coffee included  
(aucun changement ne peut intervenir dans ces menus - no changes can be made in this menus)

### **L'amuse-bouche du jour**

Of the day Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

### **La terrine de foie gras de canard français au Porto Blanc, chutney de quetsches et de figues, toasts maison de pain anglais au levain**

Terrine of duck foie gras with white Porto, dried fruits in chutney, sourdough toast

**Ou/Or**

### **Le carpaccio de saumon mariné à l'aneth, crème citronnée à la coriandre**

Carpaccio of marinated salmon with dill, cream of lemon and coriander

\*\*\*\*\*

### **Le dos de sandre à la plancha, barigoule d'artichauts et de fenouil**

Zander back cooked on a plancha, artichoke and fennel

**Ou/Or**

### **Le suprême de volaille aux champignons, risotto**

Poultry supreme with mushrooms, risotto

\*\*\*\*\*

### **Le fromage de chèvre frais et son mesclun aux copeaux de Parmigiano Reggiano**

Fresh goat cheese served with mix of salad and shavings of Parmigiano Reggiano

\*\*\*\*\*

### **La crème de pistache en coque de chocolat noir Valrhona, Griottines Sauvages**

Pistachio cream in a Valrhona dark chocolate shell, wild morello cherries

### **Dans la formule tout compris, Clotilde Mengin,**

### **vous conseille un verre de vin (10cl) en harmonie avec chaque plat**

In all-inclusive menu, Clotilde Mengin, recommend a glass of wine (10cl) in harmony with each dish

En apéritif : la Marquise (Crème de fruits et Crémant d'Alsace QV Paul Bott Frères - fruit cream and Alsace Crémant)

Sur l'entrée (starter) : Alsace Edelzwicker Rolly Gassmann Ou AOC Alsace Riesling 2016 Bott Frères

Sur le plat (main course) : AOC Rully Les Thivaux 2017 Domaine Juillot

Ou AOC Arbois Pupillin Trousseau 2018 Domaine Désiré Petit

Sur le fromage (cheese) : AOP Côtes du Rhône Délice de Viognier Domaine Julien de l'Embisque Vin Bio 2018 T. et F. GAÏDE

Café, thé ou infusion

Prix nets en Euros toutes taxes comprises - Net prices in Euro, all taxes included

25 bis Rue des Ponts - 54000 Nancy

Tel. : +33 3 83 37 43 97 - [contact@les-pissenlits.com](mailto:contact@les-pissenlits.com)

MAISONS  MENGIN