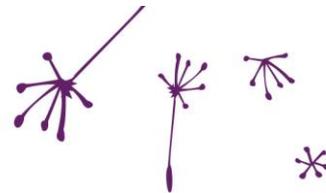




LES PISSENLITS
NANCY - RESTAURATEUR
TRADITION GOURMANDE



Menu à 36,00 € hors boissons

Ou à 52,00 € apéritif, 2 verres de vins en accord et boisson chaude compris

(aucun changement ne peut intervenir dans ce menu)

L'amuse-bouche du jour

**La terrine de foie gras de canard au Porto Blanc,
Chutney d'oignons rouges, toasts de pain anglais maison**

Le verre de 10cl de Saveurs d'Automne Pinot Gris Raisins Surmûris 2018 Domaine Régina

Ou

**La raviole ouverte de truite et saumon d'Ecosse Label Rouge fumé par nos soins,
crème de crustacés**

Le verre de 10cl d'AOC Alsace Sylvaner Tradition 2019 Domaine BottFrères

**Le filet de dorade royale à l'unilatérale, compotée de poireaux à la muscade,
crémeux de pommes de terre**

Le verre de 10cl d'AOC Bourgogne Chardonnay 2020 Domaine Juillot

Ou

**Le paleron de veau cuit à basse température à la crème et aux champignons,
spätzle maison**

Le verre de 10cl d'AOC Saint Amour 2021 Domaine Martin

Le fondant au chocolat extra bitter, crème anglaise et Griottines

Ou

Le gâteau de pommes au beurre demi-sel, sorbet Granny Smith

En fonction de votre appétit,

Nous vous proposons d'ajouter à votre menu

La dégustation de Barisien de la famille Dongé à Bar le Duc nature et truffé,
salade de mesclun, vinaigrette à l'huile de noix
(Supplément de 5,00 €)

Prix nets en Euros toutes taxes comprises