

Le Bistroquet

- D E N A N C Y -

LES ENTREES

.....

| | |
|--|------|
| Foie gras de canard poêlé, Pomme caramélisée aux épices douces | 24 € |
| Tarte fine de thon snacké au pavot | 25 € |
| Carpaccio de truffes noires, Crème de truffes blanches | 30 € |
| Matelote de poisson et crustacés, Fumet crémé au gingembre et safran des Payoux | 32 € |
| Homard bleu grillé à l'unilatérale, Pince en tempura | |
| - ½ homard | 32 € |
| - homard entier | 64 € |

Le Bistroquet

- D E N A N C Y -

LES PLATS

.....

| | |
|---|------|
| Raviolis de langoustines, sauce coraline | 32 € |
| Le poisson en arrivage, espuma de beurre blanc | 31 € |
| Carré d'agneau laiton rôti au four, pommes Anna | 31 € |
| Pigeon fermier des Vosges (producteur Thierry Laurent), Petits pois à la française | 30 € |
| Filet de bœuf au foie gras, Jus brun à l'huile de truffes | 32 € |
| Ris de veau braisé, morilles farcies | 33 € |

Le Bistrotquet
- D E N A N C Y -
Fromages et Douceurs

.....

| | |
|---|------|
| Notre sélection de fromages frais et affinés (Maison Marchand) | 12 € |
| <i>Our selection of fresh and refined cheeses</i> | |
| Café / Thé « Gourmand » | 12 € |
| Soufflé chaud à la liqueur de mirabelle de Lorraine | 10 € |
| <i>Hot soufflé with mirabelle plum liqueur</i> | |
| Tarte meringuée aux deux citrons | 11 € |
| <i>Two lemons meringue pie</i> | |
| Assortiment de glaces et sorbets, fruits de saison | 11 € |
| <i>Assorted ice creams and sorbets, seasonal fruits</i> | |
| Marquise au chocolat noir | 12 € |
| <i>Dark chocolate Marquise</i> | |
| Choux craquant café - praliné | 12 € |
| <i>Crispy choux pastry, coffee and praline cream</i> | |

Le Bistroquet

- D E N A N C Y -

MENU GOURMAND

Ravioles de foie gras, consommé aux herbes

ou

Matelote de coquilles Saint - Jacques

.....

La marée en arrivage de Bretagne

ou

Fondant de noix pâtissière de veau, duxelles de champignons

.....

Soufflé chaud à la liqueur de mirabelle

ou

Pavlova aux fruits de saison

Par personne : 45 euros, service compris

Le Bistroquet

- D E N A N C Y -

Anniversaire de Claire et Cédric

Samedi 15 Décembre 2018

Mises en bouche

.....

Rolls de saumon fumé aux trois
citrons,

Caviar d'Aquitaine

.....

Foie gras de canard poêlé,
Pommes aux cinq épices

.....

Le Bistroquet

- D E N A N C Y -

Carpaccio de pommes de terre et
truffes melanosporum, crème de
truffes blanches

.....

Pavé de bar sauvage rôti en peau,
Espuma de beurre blanc

.....

Carré d'agneau laiton,
Jus court

.....

Soufflé chaud à la liqueur de mirabelle
Ou
Fine tartelette au chocolat

.....

Tuiles aux amandes

Le Bistrotquet

- DE NANCY -

Macarons