



Restaurant Nancy Bourguignon

Nos tarifs sont nets et service compris
La liste des allergènes est disponible sur demande



88€ par personne

Mise en Bouche

Tomates de Provence à l'ancienne
Stracciatella, Eau de Tomate aérienne

Tagliatelles à la Truffe d'été
Parmesan

Suprême de Volaille Fermière
Gnocchis Maison à la truffe d'été, Céleri

Le Dessert de Fabien Lignier
Notre Chef Pâtissier



POUR COMMENCER

Foie Gras en Terrine

Autour de la figue

28.00 €

Tagliatelles à la Truffe d'été

Parmesan

30.00 €

Tomates de Provence à l'ancienne

Stracciatella, Eau de Tomate aérienne

24.00 €

Encornets de Méditerranée

Déclinaison de Poireaux

26.00 €

Déclinaison de Cêpes

Provenance Lozère

26.00 €



POUR SUIVRE

Mi-cuit de filet de bœuf Simmental

Jus de de bœuf maison et confit d'oignon

48.00 €

Dos de Cabillaud de la mer du nord

Carotte des Sables, Bisque de Langoustine

38.00 €

Suprême de Volaille Fermière

Gnocchis Maison à la truffe d'été, Céleri

38.00 €