

LES DÎNERS JNOMADES

BY LE RELAIS DE VINCEY

PROGRAMME
2026



MUSÉE DE L'ÉCOLE DE NANCY

NANCY

QUAND L'ART NOUVEAU SE DÉGUSTE

AU CŒUR DU MUSÉE DE L'ÉCOLE DE NANCY, PLONGEZ DANS L'ÉLÉGANCE D'UN LIEU EMBLÉMATIQUE DE L'ART NOUVEAU. LA SOIRÉE DÉBUTE PAR UNE VISITE DU MUSÉE, VÉRITABLE IMMERSION DANS CET UNIVERS ARTISTIQUE UNIQUE, AVANT DE SE PROLONGER EN EXTÉRIEUR. DANS LES JARDINS DU MUSÉE, L'EXPÉRIENCE SE POURSUIT EN DOUCEUR, ENTRE NATURE ET ARCHITECTURE, PORTÉE PAR UNE AMBIANCE MUSICALE ET LA LUMIÈRE DORÉE DU COUCHER DE SOLEIL SUR LA BELLE ÉPOQUE.

UNE IMMERSION SENSORIELLE, ENTRE ART, NATURE ET GASTRONOMIE.



PRESTIGE

VEN
03
JUILLET
19h00



écotable®



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Table
DISTINGUÉE



Le Collège
Culinaire
de France

MENU CRÉATION

version 3 juin 2026

39 euros en deux services en semaine / 44 euros le weekend
48 euro en semaine* / 52 euros le weekend en trois services
69 euros en quatre services

ENTRÉES

CHAMPIGNONS EN TEXTURES *

poire / roquefort / vinaigre de champignons

TARTARE DE BOEUF FUMÉ*

condiment herbes / pickles

HUÎTRES EN FINE GELEE DE COCOMBRE (sup 4€)

crème fumée / pickles

ASPERGES VERTES AU BBQ

cancoillotte / coques / abricot / sauce herbes

TORTELLINIS D ESCARGOTS DE ROMONT (SUP 5€)

Pickles de Bourgeons de Sapins / céleri

PLATS

GNOCCHIS D'ARTICHAUT*

ail des ours / sauce herbes / comté / radis

OMBLE CHEVALIER CONFIT*

fenouil / moules / émulsion épinards / sauce curry

CARRE DE VEAU FRANÇAIS AU BBQ*

asperges blanches / oignons / tandoori

PIGEON DE GUGNEY AUX AULX (sup 5 €)

déclinaison végétale

FILET DE BOEUF FRANCAIS À LA FLAMME (sup 5 €)

chanpignon / artichaut / pickles/ graines de Moutarde

FROMAGES*

Sélection de fromages de la ferme du Pichet à Norroy affinés,
condiment & mesloun

DESSERTS

VACHERIN HERISSON

Vanille/ Pêche

PROFITEROLES

praliné / sauce chocolat Valrhona

CABOSSE *

chocolat/ pistache

BABA AU RHUM *

raisins de Corinthe / espuma mascarpone vanille

TARTELETTE CITRON / FRAMBOISES*

Inspiration du moment Victor GRIMON et Léo TOUSSAINT prix taxes & services inclus

*inclus dans le forfait Soirée étape & ½ pension autre + 4 € par plat + autre sup
une allergie parlez nous en à commande