

# 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 / abricot / sauce herbes

### TORTELLINIS D'ESCARGOTS DE ROMONT (SUP 4€)

Pickles de Bourgeons de sapin / céleri

## PLATS

### GNOCCHIS D'ARTICHAUT\*

ail des ours / sauce herbes / comté / radis

### OMBLE CHEVALIER CONFIT\*

fenouil / moules / émulsion épinards / sauce curry

### CARRÉ DE VEAU FRANÇAIS AU BBQ\*

asperges blanches / oignons / tandoori

### PIGEON DE GUGNEY AUX AULX (sup 5 €)

patate douce / courgette / pickles / jus

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

champignons / artichaut / pickles de 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