



Vous pouvez composer votre menu vous-même en choisissant parmi ces suggestions

À L'APÉRO

Pop-corn caramélisés aux épices tandoori (2€ les 100g)
Rosé floral à la fleur de sureau (5,5€ les 50cl)
Cancoillotte fumée faite maison 4€

ENTRÉES

Cassolette de champignons 8 €	pleurotes & champignons de paris mijotés dans une sauce crème & cèpes secs parfumée à l'ail & anis étoilé
Foie gras 11 €	de canard, en terrine coings sauvages confits & graines de sarrasin
Oeuf 9 €	<i>de plein air, à faire gratiner</i> oeuf cuit mollet à la florentine épinards, échalote & sauce béchamel
Thon 10 €	le filet mariné à la pâte de curry fenouil confit & blinis au cumin fait maison
Soupe 2 €	suivant la recette du jour

PLATS

Bouchée à la Reine 9 €	<i>préparée comme autrefois,</i> volaille, quenelles, champignons & sauce crème croustade feuilletée
Pêche du jour 11 €	& fruits de mer cuits dans une soupe de poisson croûtons & sauce rouille
Veau 12 €	l'épaule cuisinée comme une blanquette parfumée au combawa
Canard 12 €	le magret du domaine de Rouilly, cuit sur peau sauce gastrique aux mirabelles de Tincry
Boeuf 11 €	le jarret mijoté longuement au vin rouge garniture forestière: lardons, oignons, champignons

À PARTAGER

En partenariat avec François Traiteur,
découvrez notre boîte raclette 100% Moselle !

18 € par personne | minimum 4 personnes

Belle boîte en bois, garnie de fromage & charcuteries accompagné de pommes de terre, salade, condiments.

– Fromage à raclette, jambon blanc et saucisse de viande de la ferme de la Rose à ALBESTROFF.

– Jambon fumé, fuseau Lorrain et le saucisson Lorrain de la ferme de l'étang à BEUX.

Plats à emporter du
mardi 17 au samedi 21 novembre.

Sur commande au plus tard la veille
au 03 87 01 30 18

Formule proposée du mardi au samedi.

Horaires de retrait sur place :

10h - 13h // 17h30 - 19h

GARNITURES (3,5 €)

Spätzles	faits maison, à poêler
Rutabagas	purée montée au beurre & miel de Dalhain
Risotto	riz carnaroli au beurre & vieille tome râpée parfumé au curry du kerala & curcuma
Mitonnée	de légumes du moment, enrobés de beurre

DESSERTS

Merveilleux 4 €	les meringues soudées à la crème fleurette enrobées de copeaux de chocolat noir
Tiramisu 4 €	biscuit à la cuillère parfumés au café crème au mascarpone & aux oeufs
Chocolat noir 5 €	mousse de pure origine, variété bassam coeur agrumes & sablé breton au beurre
Chou 5 €	garni d'une crème au parfum du jour

Pour compléter le repas :

On sait que vous aimez le pain servi au Restaurant !

baguette de pain (440g) : 2,6€

boule de pain au levain (1kg) : 6,5€

A boire :

Vin blanc	Languedoc, vin sec & fruité 12€ Côtes de Toul, vin sec & boisé 10€ Chablis, vin sec & minéral 18€
Vin rouge	Costières de Nîmes, vin fruité & riche 14€ Moselle, vin léger & fruité 11€ Menetou Salon, vin fruité & gouleyant 16€

*Pour plus de choix de vins,
n'hésitez pas à demander conseil à Laura..*