

MENU PERCEPTION

2 plats	(entrée + plat ou plat + dessert)	25 €
3 plats	(entrée + plat + dessert)	32 €
4 plats	(entrée + plat + fromage + dessert)	40 €

Asperges	les blanches d'Autreville-sur-Moselle panées à l'amande grise mirabelles de Lorraine & fromage blanc
ou	
Tourteau	la chair, en mousse légère raviole de céleri rave condiment câpres & touche de citron vert

Veau	la pièce choisie, grillée blettes de pays cuisinées à l'échalote vinaigrette au jus de viande & sésame
ou	
Lieu jaune	de ligne, poêlé au beurre artichaut <i>poivrade</i> & baselle crème mousseuse au miso d'orge

Fromages & condiments (+8 €)	chèvre frais de Bacourt pané de pain/cumin tome de Vergaville, jeunes pousses langres au lait cru, chutney betterave/coriandre
------------------------------------	--

Fraises de pays	sous un voile de sucre crème anglaise au lait cru sorbet fraise & pinot noir de Moselle
ou	
Meringue	la coque à briser garnie d'orange & pomelo crème glacée vanille/rhum

À LA 12

6, pl. de la République

57590 Delme

03 87 01 30 18

À LA CARTE

ENTRÉES

- Oeuf poché
croûté de graines : pavot, sésame blanc & noir...
tous les radis : *rose de Pâques*, *glaçon*, *cerise*...
quinoa & tuile au vieux pain
16 €
- Canard
la tranche de foie gras poêlé
les cerises *burlat* & orge perlé
coulis de poivrons rouges
17 €/1 tranche 24 €/2 tranches
- Escargots
de chez Quentin à Thonville, comme des tortellinis
râpé de chou-fleur
vinaigrette aux oeufs & aux herbes
16 €
- Betterave rouge
de Marieulles, cuites fondantes
lardons fumés & grillés
crème réduite & vinaigre de framboise
16 €

PLATS

- Canette
la poitrine rôtie sur peau
jeunes carottes étuvées
lassi aux anisés & touche d'orange
27 €
- Joue de lotte
raidie au beurre demi-sel
pommes de terre nouvelles & livèche
relevée de sauce rouille
28 €
- Tout légumes
lentillons de champagne cuisinés comme un risotto
légumes du moment: asperge, épinard, raves...
lait de soja au miso d'orge
24 €
- Boeuf
en fines tranches, juste snackées
chou *coeur de boeuf* poêlé à cru
sauce à l'anchois & basilic
26 €

Les plats évoluent régulièrement,
ceux-ci sont donnés à titre d'exemple

À LA CARTE

FROMAGES

Fromages
& condiments

chèvre frais de Bacourt mariné, shimeji au vinaigre
tome d'ici à la salicorne, jeunes pousses
munster fermier, brisure de pain/cumin
8 €

DESSERTS

Comme un merveilleux

les meringues soudées à la crème fleurette
enrobées de copeaux de chocolat
banane fondante & citron vert
10 €

Nougat glacé

aux fruits secs : noisettes, pistaches, amandes..
mirabelles au sirop & confites
crémeux au citron jaune
10 €

Rhubarbe d'ici

sur un sablé, comme une tartelette
crème vanille brûlée au sucre
crème glacée relevée de gingembre
10 €

Pomme *fuji*
(15' de cuisson)

dans l'idée d'une pomme au four
crème amandine & chocolat noir *oricaio*
crème glacée yaourt/cardamome
10 €

MENU ENFANT

menu à 2 plats 14 €

Volaille

le suprême poché
spätzles maison & carottes fondantes

Crème glacée

les parfums du moment
brisures de meringues & chantilly

action d'exprimer,
de traduire quelque chose,
sans que la notion de communication
soit essentielle...

Menu expression 60

Accord mets/vin +25

Escargots	de chez Quentin, comme des tortellinis râpé de chou-fleur vinaigrette aux oeufs & aux herbes <i>Muscadet de Sèvre & Maine - AOC</i> <i>Domaine Bonnet-Huteau, 2014</i>
Betteraves	rouges de Marieulles, cuites fondantes lardons fumés & grillés crème réduite & vinaigre de framboises
Canard	la tranche de foie gras poêlé les cerises <i>burlat</i> & orge perlé coulis de poivrons rouges <i>Alsace Pinot gris - AOC</i> <i>DéliKatess, Domaine Kientz, 2015</i>
Boeuf	en fines tranches, juste snackées tous les pois : cassés, petits, mange-tout, fèves... sauce à l'anchois & basilics <i>Languedoc - AOC</i> <i>Le joly rouge, Domaine Virgile Joly, 2015</i>
Fromages & condiments	chèvre de Bacourt pané de pain/cumin tome de Vergaville, jeunes pousses de salade langres, chutney betterave/coriandre <i>Ardèche - IGP</i> <i>Palissaire, Château de la Selve, 2015</i>
Abricots	les premiers de la saison, mi-cuits petit beurre & tagète crème glacée au miel de pays
Nougat glacé	aux fruits secs : noisettes, pistaches, amandes... mirabelles au sirop & confites crémeux au citron jaune <i>Méthode traditionnelle de Loire</i> <i>Louise Victorine - Domaine Minchin</i>

Ce menu est proposé uniquement les weekends.

Les plats évoluent régulièrement,
ceux-ci sont donnés à titre d'exemple