



Suggestions

<i>Terrine de foie gras de canard mi-cuit, compote de rhubarbe</i>	<i>17€</i>
<i>(supp sur menu à 36€</i>	<i>5€)</i>
<i>Superposition de crabe et avocat, mesclun</i>	<i>15€</i>
<i>(supp sur menu à 36€</i>	<i>3€)</i>
<i>Escargots de Longeville-lès -Saint Avold sur lit de kadaïf, sauce crémée à l'ail des ours</i>	<i>16€</i>
<i>(Supp sur menu à 36€</i>	<i>4€)</i>
<i>Filet d'Omble Chevalier de l'Isère poêle, sauce au champagne</i>	<i>26€</i>
<i>(supp. sur menu à 36€</i>	<i>6€)</i>
<i>Magret de canard rôti aux cerises</i>	<i>26€</i>
<i>(supp sur menu à 36€</i>	<i>6€)</i>
<i>Fricassée de rognons de veau flambée au Porto</i>	<i>22€</i>
<i>(supp sur menu à 36€</i>	<i>2€)</i>

Les prix pour les plats à la carte du menu à 36€ sont

Entrée 12€ plat 20€ dessert 10€