

MENU DU LOCAL

Nos entrées

Cassolette d'escargots de Romont à la tome fumée (GAEC des Hetz),	13 €
Planche de charcuteries du terroir local.	14 €
Salade Landaise: Salade verte, gésiers de canard, magrets canard fumé, foie gras de canard, pignons de pin, tomates cerises et croutons.	13 €

Nos plats

Brioche du Père Noel : steak de boeuf, lard, oignon rouge, tomates confites, foie gras, mayonnaise truffée entre deux tranches de brioche toastées. 22 €

Jambonneau grillé (GAEC de la blonde de Fauconcourt). 20 €

Demandez la suggestion du jour selon l'inspiration du chef

Accompagnements : frites ou beignets râpés ou légumes du marché

Nos desserts

Pizza Bec sucré à partager... ou pas
Base crème brûlée, Nutella, fruits de saison, chamallows. 9 €

Vacherin du Local :
Coque meringue, glace du moment et chantilly. 9 €

Baba au rhum du Local. 7 €

Croque kinder et sa compotée de pommes. 7 €

Le p'tit pot de glace artisanale Bio de Natur'ellement Glacée
et sa mignardise (GAEC de Houéville). 6 €

Planche de fromages du Local (GAEC des Hetz). 7 €

Irish ou rhum ou Vosges coffee. 7,5 €
Thés-infusions 4,5 €
Expresso. 1,5 €
Café allongé. 2,5 €
Cappuccino. 3 €