

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'lement 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 €