



## Suggestions

<i>Terrine de foie gras de canard mi-cuit, confiture de mirabelle</i>	<i>17€</i>
<i>(supp sur menu à 35€</i>	<i>5€)</i>
<i>Noix de St. Jacques poêlées, purée de chou-fleur, graine de courge</i>	<i>17€</i>
<i>(supp sur menu à 35€</i>	<i>5€)</i>
<i>Briochette d'escargots de Longueville-lés Saint Avold et morilles, sauce crémée</i>	<i>16€</i>
<i>(Supp sur menu à 35€</i>	<i>4€)</i>
<i>Filet de turbot poêlé, sauce au safran de Lorraine</i>	<i>26€</i>
<i>(supp. sur menu à 35€</i>	<i>7€)</i>
<i>Magret de canard rôti aux figues de Solliès</i>	<i>26€</i>
<i>(supp. sur menu à 35€</i>	<i>7€)</i>
<i>Fricassée de rognons de veau à la moutarde à l'ancienne</i>	<i>21€</i>
<i>(supp sur menu à 35€</i>	<i>2€)</i>

*Les prix pour les plats à la carte du menu à 35€ sont*

*Entrée 12€      plat 19€      dessert 10€*