



Suggestions

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons 17€
(supp sur menu à 36€ 5€)

*Noix de St. Jacques poêlées, salicorne, sauce au
soja, sésame et coriandre* 17€
(supp sur menu à 36€ 5€)

*Profiteroles d'escargots de Longeville-lès -Saint Avold,
sauce au roquefort* 16€
(supp sur menu à 36€ 4€)



Filet de sandre poêlé, sauce au safran de Lorraine 27€
(supp. sur menu à 36€ 7€)

Magret de canard rôti aux pêches 26€
(supp sur menu à 36€ 6€)

*Fricassée de rognons de veau poêlée à la
moutarde à l'ancienne* 22€
(supp sur menu à 36€ 2€)

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

Entrée 12€ plat 20€ dessert 10€