

## Menu de Groupe 2025

35 Euros T.T.C.

### Entrées :

Quiche Lorraine et salade verte ou  
Terrine de campagne, chutney de saison et condiment ou  
Feuilleté forestier, crème persillée et œuf poché ou  
Croustillant de munster et lard paysan, endives et noix ou  
Pâté en croûte au saumon Bomlo et mousseline de poisson, mayonnaise  
aux herbes

### Plats :

Papillote de lieu, sauce Gris de Toul, riz safrané ou  
Suprême de volaille, sauce Pinot noir de Toul et écrasé pomme de terre  
ou  
Joues de porc confites en miron-ton, petits légumes de saison ou  
Pressé de bœuf Bourguignon en terrine, légumes du moment ou  
Choucroute de canard de Meuse, saucisse fumée et manchon, pommes  
de terre vapeurs

### Desserts :

Véritable Tiramisu café et chocolat  
Nougat glacé au coulis de fruits rouges ou  
Crumble de pomme, sorbet pomme verte ou  
Gâteau de Nancy, crème anglaise à l'amande ou  
Vacherin rocher au marron, crème de marron, chantilly

¼ de vin des Côtes de Toul et 1 café par personne

Il est possible que certain plat varie en fonction de la saison