



Suggestions

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons 17€
(supp sur menu à 35€ 5€)

*Gambas poêlées aux épices mexicaines, guacamole de
petit pois* 15€
(supp sur menu à 35€ 3€)



*Brîochette d'escargots de Longueville-lès Saint Avold
et morilles, sauce crémée* 16€
(Supp sur menu à 35€ 4€)



Filet de turbot poêlé, sauce au safran de Lorraine 26€
(supp. sur menu à 35€ 7€)

Filet d'agneau rôti, crumble d'herbes, jus à l'ail noir 25€
(supp. sur menu à 35€ 6€)

Fricassée de rognons de veau flambée au Porto 21€
(supp sur menu à 35€ 2€)

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

Entrée 12€ plat 19€ dessert 9€