



Menu à 35€



*Pavé de saumon fumé légèrement grillé sur salade de
boulgour aux tomates et poivrons
Poêlée de girolles sur confit d'oignons doux nouveaux,
jambon fumé de Moselle, tuile de sarrasin
Mousse au chèvre de Bazoncourt, cœur de figues sur
sablé aux noix, salade de figues
Poêlée de sot l'y laisse de volaille, mousseux de pomme de
terre, jus corsé*



*Pavé de bœuf poêlé, parmentier au pesto rouge, jus aux
tomates confites
Suprême de pintade rôti aux girolles en persillade
Filet mignon de porc lardé
au chorizo et tomme de Metz, jus à l'ail noir
Poisson « au retour du marché »*



*Assiette de fromages
Panacotta au chocolat Dulcey Valhrona, macaron à
l'ancienne aux amandes
Millefeuille aux pommes caramélisées en gelée, crème légère
au pommeau, sauce caramel
Parfait glacé au citron et meringue, coulis de framboise
Dessert l'Épicurien aux fruits de saison*



Prix Net

Origine de nos viandes : France et UE

Moyens de paiement : chèques, carte bleue, chèques vacances et espèces

Allergie ou intolérance : nous le signaler pour pouvoir vous renseigner