

🍂 La carte de l'automne 🍁🎃

1- Les entrées

a - Le coconut

10,00 €

Ouf parfait (cuisson 64°) sur son crémeux de butternut, éclats de châtaignes et noix torréfiées

b - Le croque-trésor de Lorraine

13,50 €

Cruffe de Meuse et comté 18 mois en croque accompagné de son espuma de poitrine fumée

c - Le chapeau des sous-bois

10,50 €

Cappuccino de champignons, espuma de poitrine fumée et noisettes grillées

d - Le cadeau de l'ours

11,50 €

Coriche de saumon Bomlo (élevage raisonné Norvégien) aux agrumes et tartare de légumes

e - La fraîcheur du Tréau

9,00 €

Salade du moment (détail sur ardoise)

Tentez
le local !

Spécialité
du chef !!

Spécialité
du chef !!

2- Les plats

a- L'hommage à Micheline

23,00 €

La recette de ma mère : Ficelle picarde aux ris de veau et duxelles de champignons

b- La tendresse irlandaise

26,00 €

Filet de rumsteak irlandais sauce poivre vert (autre sauce sur demande)

c- Le nacré

25,00 €

Dos de cabillaud cuit à la nacre et sauce vierge

d- Le fondant

23,00 €

Paleron de veau aux cèpes et jus réduit au miel et balsamique

e- Gare aux morilles !

22,00€

Agliatelles fraîches aux morilles, crème et tuile de parmesan

f- Faites votre choix de burger maison

18,00 €

Le Lorrain : Traditionnel à la tome de Meuse

Le qui rit : Crispy de poulet et sauce fromagère à la Vache qui Rit

Le classique : Traditionnel au Cheddar

g- La fraîcheur du préau version plat

18,00 €

3- L'assiette de fromages variés

8,50 €

Détail des fromages affinés sur demande

4- Les Desserts

8,50 €

a- La Reine est là !

Petite charlotte aux poires rôties et chocolat

b- La Luzette

Aumonière aux pommes flambées façon Luzette (+ Shot de Mandarine Napoléon 4 cl - supplément 3,00€)

c- Les copains du café

Assortiment de petits desserts gourmands maison

d- Le craquelin d'automne

Chou craquelin, glace artisanale à la crème de marrons, sauce chocolat et chantilly maison

e- Le colonel dans la cuisine avec un chandelier

10,50 €

Colonel : Sorbet citron-basilic artisanal et 4cl de vodka

Tentez
le local !

Tout supplément sera facturé 4.50 €

Menu enfant (13,50 €) et Veggie sur demande

N'hésitez pas à demander les allergènes présents dans les plats, nous sommes à votre disposition !

(Tarifs des plats, boissons non comprises)