

Menu Découverte

Entrée + plat **ou** plat + dessert ou fromages **31.00€**

(Formule pour une personne, disponible uniquement le midi du mercredi au vendredi, hors jours fériés)

*

Entrée + plat + dessert **ou** fromages **39.00€**

(Formule pour une personne, disponible tout le temps)

*

Entrée seule **13.00€** Plat seul **24€** Dessert seul **11€**

Entrées au choix

Œuf parfait de la Ferme du Prayel, lentilles du Puy, poitrine fumée et jus corsé.

Melon de saison, jambon Serrano, porto rouge et tomate.

Vitello Tonnato de veau français, câprons et parmesan.

Gravlax de saumon Bömlö mariné à la betterave et au gin, betterave confite, ketchup de betterave, gel de citron et croûtons.

Plats au choix

Suprême de pintade fermière maïs en textures, carotte fane et jus corsé.

Tapilla de porc Ibérique grillée, servie rosée, crémeux de pommes de terre, jus réduit et mini légumes.

Pavé de cœur de rumsteck, pommes dauphines, ketchup de piquillos et légumes du moment.

Lieu Noir rôti au four, légumes verts du maraîcher, pommes citronnées et beurre blanc au vin de Moselle.

Desserts au choix

Assiette de fromages de la fromagerie de Courcelles.

Mirabelles de Lorraine mirabelles infusées au vin blanc, ganache et sablé sarrasin.

Abricot chèvre frais, citron et noisettes.

Chou chocolat & vanille sauce chocolat, glace vanille et praliné.

Menu Aime

50.00€

Amuse-bouche

Gravlax de saumon Bömlö

Mariné à la betterave et au gin, betterave confite, ketchup de betterave, gel de citron et croûtons.

Œuf parfait

De la Ferme du Prayel, lentilles du Puy, poitrine fumée et jus corsé.

Tapilla de porc Ibérique

Grillée, servie rosée, crémeux de pommes de terre, jus réduit et mini légumes.

Assiette de fromages

Fromages de la fromagerie de Courcelles (supplément 7.50€)

Abricot

Chèvre frais, citron et noisettes.

Prix nets toutes taxes comprises et service compris. Formules et menus pour une personne.