



## NOS FOURNISSEURS

Ancré dans une démarche plus vertueuse pour la planète, nous sommes à l'écoute de la terre et de ses producteurs. Le restaurant est labellisé par la communauté ECOTABLE depuis l'ouverture en 2019, ce label permet aux restaurants les plus durables d'être valorisés, et au grand public de les identifier.

**Ferme Hottier** : Fromages de Brebis, œufs frais, pommes de terre, volailles, agneau, yaourt.

**Jardins d'Husange** : Légumes de saison, fleurs comestibles, herbes et épices.

**Beurthe** : Fruits et légumes de producteurs Français.

**Maison Nicolas** : Viandes de races, origine France.

**Adrien Claval** : Viandes d'exceptions du Limousin.

**Marie luxe Mareyeur** : Pêche artisanale : poissons, coquillages et crustacés.

**La laiterie d'Elvange** : Beurre, crème, yaourt.

**Ferme Kremer** : Fromages.

**Rucher de Rodemack** : Miel et pollen.

**Safran de Lorraine à Domgermain** : Safran.

**Pains & Tradition** : pains divers.

**Domaine Bourgoin** : Verjus.

**Viking ice** : glaces artisanales sur mesure.