



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.