



Bienvenue au *Restaurant*,

Ancré dans une démarche plus vertueuse pour la planète, nous sommes à l'écoute de la *terre* et de ses *producteurs*. Les produits mis à l'honneur sont *locaux* et issus essentiellement d'une agriculture *biologique* ou d'une filière *durable*.

MENU SURPRISE ?

Carte blanche pour la cuisine, découvrez les plats au fil du service pour une expérience gourmande et riche en saveurs.

Notre métier est de vous accueillir dans les meilleures conditions, en cas de nécessité nous saurons prendre en compte vos allergies/intolérances.

Laissez vous guider par notre équipe. Passez un agréable moment.

La team, Avec amour

FORMULE DU DÉJEUNER

Du 8 Septembre au 2 Octobre

Uniquement aux déjeuners du Mercredi au Samedi.

Nos menus sont accompagnés de mises en bouche et mignardises.

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT	35
ENTRÉE - PLAT - DESSERT	39

ENTRÉES

- Tarte fine romarin façon focaccia / crémeux brebis / figues 18
- Oeuf parfait / truffe d'été / textures de maïs / tartine de beurre truffé 22

PLATS

- Lieu jaune façon marinière / déclinaison de légumes du jardin 29
- Volaille fermière de Moselle / textures de pommes de terre / mayonnaise aux herbes 29
- Risotto des sous-bois / cueillette du moment / noisettes grillées / herbes folles 25

DESSERTS

- La classique, Paris-Brest 12
- La belle, tartelette mirabelle / amande / faisselle 12
- L'incontournable, comme un snickers 12

MENU «SURPRISE»

Échappée gastronomique au gré du marché, de la nature. Balade au coeur de mon inspiration.

Le menu change régulièrement. Menu unique pour l'ensemble de la table.

- **PLAISIR** *en 3 services, mises en bouche et mignardises.* 50
+ accord mets et vins 21
- **GOURMANDISE** *en 4 services, mises en bouche et mignardises.* 65
+ accord mets et vins 28
- **PETIT GASTRONOME** *(enfant)* 25
- **LES PETITS PLUS** Dégustation de fromages, beurrier, pains divers 12

Menu végétarien sur demande.

En cas de nécessité, nous saurons prendre en compte vos allergies et/ou intolérances.

Prix nets en euros, service inclus.

MES INCONTOURNABLES

Uniquement sur commande, 48h à l'avance, sur place ou à emporter.

- Polpette comme ma Nonna / polenta crémeuse (*pour 4 pers. minimum*) 23/pers.
- Côte de boeuf / béarnaise / pommes de terre grenaille. (*pour 2 pers.*) 45/pers.
- Filet de boeuf en crôte, foie gras, truffe. (*pour 4 pers. minimum*) 45/pers.
- Ris de veau / morilles / crème de pdt rôties (*pour 2 pers. minimum*) 39/pers.



NOS FOURNISSEURS

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 (Neufchef) : 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.

Alexandre POLMARD (Saint-Mihiel) : Viandes d'exceptions de Meuse.

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

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

Rucher de Rodemack : Miel et pollen.

Safran de Lorraine (Domgermain) : Safran.

Pains & Tradition (Mont-Saint-Martin) : pains divers.

Moulin Kircher (Ebersheim) : farines.

Domaine Bourgoin (Saint-Saturnin) : Verjus.

Viking ice : glaces artisanales sur mesure.

Cocoa Valley (Annecy) : Chocolats (artisan-chocolatier), producteur au Cameroun = « farm to bar »

Ferme Kremer (Berg-sur-Moselle) : Fromages.

Fruitière Largillay (Pont-de-poitte) : Fromages.

Et bien d'autres....

Les mercredis

P O L P E T T E



SUR PLACE OU À EMPORTER

Info / Réservation / Click and collect

www.avecamour-restaurant.com