



Soyez les bienvenus,

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*.

Le restaurant est labellisé ** Ecotables et MOSL QUALITÉ,
ces récompenses/label de restauration durable représentent le fruit d'un travail d'équipe.

UN 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 15 Mars au 9 Avril

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

- Asperges blanches au naturel / oeuf façon mimosa / mayonnaise aux agrumes*
- Comme un gravlax de truite / condiments betterave*

PLATS

- Risotto asperges blanches et Saint-Jacques / crémeux parmesan* *Supp. 5€*
- Lieu jaune de ligne farci façon marinière / légumes étuvés / purée grand-mère*
- Épaule de veau confite / cannelloni aux champignons / jus réduit*

DESSERTS

- Riz au lait aux agrumes / riz soufflé / caramel à l'orange*
- Tarte Bourdaloue / amande & poire*

MENU «SURPRISE»

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

Menu unique pour l'ensemble de la table.

- **PLAISIR** en 3 services + mises en bouche et mignardises. 58
+ accord mets et vins 24
- **GOURMANDISE** en 4 services + mises en bouche et mignardises. 70
+ accord mets et vins 32
- **PETIT GASTRONOME** (enfant) 25
- **LES PETITS PLUS** Dégustation de fromages, beurrier, pains divers 14

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*) 25/pers.
- Côte de boeuf / béarnaise / pommes de terre grenaille. (*pour 2 pers.*) 45/pers.
- Filet de boeuf en crôte, foie gras, truffe. (*pour 2 pers. minimum*) 50/pers.
- Ris de veau / morilles / crème de pdt rôties (*pour 2 pers. minimum*) 40/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.

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.

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....