



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 **Deux 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



écotable

MOSL

LA CARTE DU DÉJEUNER

Du 13 Septembre au 8 Octobre

Uniquement aux déjeuners du Mercredi au Samedi.

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT	35.00€
ENTRÉE - PLAT - DESSERT	39.00€

ENTRÉES

Focaccia, crémeux fromage de la ferme Hottier et figue	15€
Oeuf parfait, textures de maïs et truffe noire (<i>Tuber Melanosporum</i>)	22€
Ceviche de daurade, petits légumes de saison, huile végétale	20€

PLATS

Médailon de lieu jaune façon marinière, légumes de saison	28€
Suprême de volaille fermière de Moselle, sauce morilles, pommes de terre rôties	28€
Gnocchis de mon enfance, textures de courges, crémeux burrata	25€

DESSERTS

Pêche Melba à ma façon	12€
Tarte Tropézienne à la Mirabelle	12€
Chou façon Paris-Brest	12€

Prix nets en euros, service inclus. Carte des allergènes sur demande.

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, disponible à tous les services

PLAISIR	En 3 services + mises en bouche et mignardises	58€
	Accord mets-vins	24€
GOURMANDISE	En 4 services + mises en bouche et mignardises	70€
	Accord mets-vins	32€
MENU ENFANT	Plat, dessert	27€
LES PETITS +	Dégustation de fromages, pains divers	14€

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

Prix nets en euros, service inclus. Carte des allergènes sur demande.

LES SUGGESTIONS DU JOUR

(Hors menu)

Polpette comme ma Nonna, polenta crémeuse (*à partager pour 2 pers.*) 25€/pers

Tournedos* de boeuf POLMARD «Héritage», béarnaise, pommes de terre rôties 38€/pers

**200G, viande origine Meuse, Maison POLMARD)*



NOS FOURNISSEURS

Le restaurant est labelisé 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.

Élevage des Tuileries : Viandes d'exceptions de Lorraine.

Maison POLMARD : Viandes d'exceptions de Lorraine.

Adrien CLAVAL : Viandes d'exceptions du Limousin.

Pisciculture Hennequart (Saint-Viâtre) : Caviar de Sologne

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, sucre de raisin.

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

Ferme les grands vents (Kirsch-lès-Sierck) : Fromages.

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

Ferme du Chambeyron (Rettel) : Fraises, Pommes de terre, asperges.

Le noyer Grand potager bio (Rodemack) : Légumes, fruits.

Aurel et Axel (Thionville) : Micropousses, fleurs, herbes aromatiques, champignons.