



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 11 Avril au 11 Mai

Uniquement aux déjeuners du Mercredi au Samedi.

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

ENTRÉES

Asperges blanches façon mimosa, agrumes

Tarte tatin d'oignons à ma façon, textures de comté et jus corsé

Oeuf parfait, déclinaison de champignons de Thionville, croûtons au beurre

PLATS

Lieu jaune de ligne à l'ail des ours et cresson, textures de carottes*

Préssé de boeuf au vin rouge, jus réduit*

Risotto épinard et petit pois, crème de parmesan et agrumes confits

** Nos plats sont servis avec crème de pommes de terre rôties et légumes de saison.*

DESSERTS

Brioche perdue, pomme, caramel fleur de sel

Chou fraise-pistache intense

Déclinaison autour de la noisette du Piémont, crème glacée noisette

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et le service compris.



MENU «SURPRISE»

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

Disponible à tous les services

Menu unique pour l'ensemble de la table, disponible à tous les services

PLAISIR	En 3 services + mises en bouche et mignardises	62€
	Accord mets-vins	26€
GOURMANDISE	En 4 services + mises en bouche et mignardises	75€
	Accord mets-vins	35€
MENU ENFANT	Plat, dessert	27€
LES PETITS +	Sélection de fromages et pain du moment	15€

Si vous présentez une intolérance ou allergie, à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et le service compris.

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

(Hors menu)

Polpette comme ma Nonna, polenta crémeuse 25€/pers

Tournedos* de boeuf, sauce morilles, crème de pommes de terre rôties 38€/pers

*~200G, viande origine France.



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.

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

Crèmerie d'Antan (Hayange) : Sélection de fromages AOC de France

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.