

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	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€



écotable

MOSL

LA CARTE DU DÉJEUNER

Uniquement aux déjeuners du Mercredi au Samedi.

ENTRÉES

Marbré de foie gras IGP du Périgord, condiment rhubarbe et fraise, brioche maison	21€
Oeuf parfait de la ferme Hottier, textures d'asperges vertes de Moselle, truffe d'été	21€
Cromesquis de champignons de Thionville, écume des sous-bois	18€
Oeuf en meurette, champignons de Thionville, lard fermier, croûtons au beurre	16€

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

PLATS

Coeur de ris de veau aux morilles	35€
Pièce du boucher, origine Lorraine, béarnaise	35€
Volaille façon Milanaise, mayonnaise à l'ail noir	27€

Nos viandes sont accompagnées de légumes de saison et crème de pommes de terre rôties

Barbue rôtie, hollandaise au citron, risotto crémeux	34€
Cocotte de poissons, bisque de crustacés, risotto crémeux	38€
Gnocchis comme ma nonna, petits pois, crème de burrata, tomates séchées	25€

DESSERTS

Comme un snickers	12€
Pavlova fraise/basilic	12€
Mille-feuille noisette du Piémont	12€
Comme une tarte rhubarbe meringuée	10€
Trio de glaces de notre artisan Viking ice, chantilly	11€
Sélection de fromages et pain du moment	15€

MENU DU MARCHÉ

Uniquement aux déjeuners du Mercredi au Samedi.

Le menu est accompagné de mises en bouche et mignardises

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

Oeuf en meurette, champignons de Thionville, lard fermier, croûtons au beurre

Volaille façon Milanaise, mayonnaise à l'ail noir, crème de pommes de terre rôties

Comme une tarte rhubarbe meringuée



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.