

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€
Tartelette tomate burrata, émulsion au basilic	19€
Encornets frits, tartate de tomates anciennes, crème d'aïoli et piment d'Espelette	20€
Quiche Lorraine à ma façon	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€
Épaule d'agneau de la ferme Hottier, pesto d'amandes, jus corsé	27€

Nos viandes sont accompagnées de légumes de saison et pommes de terre rôties de la ferme du Chambeyron

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

Gratin de cerises en sabayon	12€
Tartelette fraise, sorbet rhubarbe	12€
Chou façon Paris-Brest	12€
Trio de glaces de notre artisan Viking ice, chantilly	11€
Pêche melba	11€
Café affogato	10€
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€

Quiche Lorraine à ma façon

Épaule d'agneau de la ferme Hottier, pesto d'amandes, jus corsé

Pomme de terre rôties de la ferme du Chambeyron

Pêche melba



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.