



Carte du déjeuner

Uniquement aux déjeuners du mercredi au samedi

Entrées

Foie gras IGP Périgord au Gewurztraminer, confiment figue et brioche maison	21€
Oeuf en meurette, croûtons au beurre, lard paysan, champignons, pickles	18€
Saint-Jacques snackées, textures de courge, émulsion comté, jus corsé	21€

Plats

Pièce du boucher élevage Brier, béarnaise, pommes paille	35€
Lieu jaune de ligne, jus de coquillages, légumes des jardins, risotto	35€
Risotto truffe noire de Bourgogne, burrata	28€

Plat du jour

19€

Dessert

Finger poire-dulcey, caramel fleur de sel	12€
Tartelette figue et noix, crème glacée	12€
Soufflé chaud au Grand Marnier, agrumes confits, glace vanille	15€
Trio de glaces de notre artisan Viking ice, chantilly	12€
Café affogato	10€
Sélection de fromages et pain du moment	15€

Plats du jour

Du 30 Octobre au 2 Novembre

Mercredi

Pêche durable du jour, grenobloise, crème de pommes de terre rôties

Jedi

Parmentier de canard confit, patate douce

Vendredi

Jour férié : à la carte ou menu surprise.

Samedi

Raviole de boeuf, butternut, marrons grillés

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

<u>MENU PLAISIR</u>	En 3 services + mises en bouche et mignardises Accord mets-vins	62€ 26€
<u>MENU GOURMANDISE</u>	En 4 services + mises en bouche et mignardises Accord mets-vins	75€ 34€
<u>MENU ENFANT</u>	Plat, dessert	27€
<u>LES PETITS +</u>	Sélection de fromages et pain du moment	15€

Commandez à emporter

www.avecamour-restaurant.com





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.

Elevage Brier (Rochonvillers) : Viande de jeune bovin Charolais