

## 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*

<b>PLAISIR</b>	En 3 services + mises en bouche et mignardises	62€
	Accord mets-vins	27€
<b>GOURMANDISE</b>	En 4 services + mises en bouche et mignardises	75€
	Accord mets-vins	36€
<b>MENU ENFANT</b>	Plat, dessert	27€
<b>LES PETITS +</b>	Sélection de fromages et pain du moment	15€

## CARTE DU DÉJEUNER

*Disponible uniquement aux déjeuners le lundi, jeudi, vendredi et samedi.*

### ENTRÉES

Foie gras IGP du Périgord, confit pomme et poire, brioche maison	21€
Pressé de légumes d'hiver au beurre noisette, sabayon aux cèpes	18€
Saint-Jacques snackées, textures de topinambour, noisette du Piémont	21€

### PLATS

Tournedos de boeuf Rossini, pommes paille, sauce madère Origine France, (+/- 180g)	38€
Risotto signature, courge butternut rôtie, ricotta, coppa	26€
Sole meunière, beurre noisette aux agrumes, mousseline de pommes de terre	30€
Plat du jour	19€

## DESSERTS

Pavlova aux agrumes	12€
Tarte pistache façon Paris-Brest	12€
Soufflé chaud au chocolat, crème glacée au chocolat	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 06 au 12 Janvier

### **LUNDI**

Vacance

### **MARDI**

Vacance

### **MERCREDI**

Vacance

### **JEUDI**

Vacance

### **VENDREDI**

Seiche rôtie, risotto de céleri

### **SAMEDI**

Suprême de volaille rôtie, textures de patate douce, mayonnaise à l'ail noir.

### **DIMANCHE**

Menu surprise uniquement

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



## 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 Brier :** (Rochonvillers) : Viande de jeune bovin Charolais

**Élevage des Tuileries :** Viandes d'exceptions de Lorraine.

**Viking ice :** Crème glacée sur mesure.

**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.