

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	27€
	Accord mets-sans alcool	19€
GOURMANDISE	En 4 services + mises en bouche et mignardises	75€
	Accord mets-vins	36€
	Accord mets-sans alcool	25€
MENU ENFANT	Plat, dessert	27€
LES PETITS +	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€
Endives braisées, pesto de noix, crème de Mont-d'Or	18€
Gravlax de bar, textures de betteraves et mûres, pain aux graines	21€

PLATS

Tournedos de boeuf Rossini, pommes paille, sauce madère Origine France, (+/- 180g)	38€
Risotto signature, asperges des Landes, bresaola, crème de Parmesan	28€
Turbot rôti, beurre noisette aux agrumes, mousseline de pommes de terre	32€
Plat du jour	19€

DESSERTS

Pâtisserie du moment	12€
Poire Belle Hélène à ma façon	12€
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise au sucre roux	13€
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 24 au 29 Mars

Lundi	
Polpette sauce tomate, polenta crémeuse	19€
Mardi : fermé	
Mercredi : fermé	
Jeudi	
Suprême de volaille, pommes de terre rôties, mayonnaise aux herbes	19€
Vendredi	
Pêche durable du jour, sauce grenobloise, légumes de saison	19€
Samedi	
Lasagne ricotta épinard	19€

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.