

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	<i>Amuses-bouche, entrée, plat, dessert, mignardises</i>	62€
	<i>Accord mets-vins</i>	27€
	<i>Accord mets-sans alcool</i>	19€
GOURMANDISE	<i>Amuses-bouche, entrée, deux plats, dessert, mignardises</i>	75€
	<i>Accord mets-vins</i>	36€
	<i>Accord mets-sans alcool</i>	25€
MENU ENFANT	<i>Plat, dessert, boisson</i>	27€
LES PETITS +	<i>Sélection de fromages de notre région et AOC de France, pain du moment, confiture.</i>	15€

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



CARTE DU DÉJEUNER

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

ENTRÉES

Foie gras IGP du Périgord, confit fraise, brioche maison	21€
Tartelette croustillante, tomate, crémeux burrata, huile au basilic	21€
Encornets frits, aïoli, condiment tomate	18€
Dégustation de jambon de pays Italien bio, beurre, pain aux céréales	15€

PLATS

Pièce du boucher de l'élevage Brier, pommes frites, crème de légume, béarnaise	35€
<i>Origine Moselle (+/- 180g, le prix peut varier en fonction des pièces)</i>	
Risotto petit pois, tomate confite, pancetta, crème de Parmesan et pesto de pistaches	28€
Turbot rôti, mousseline de pommes de terre, légumes de saison, grenobloise	32€
Plat du jour (Le prix peut varier en fonction des plats du jour)	19€

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

DESSERTS

Pavlova verveine, pêche	13€
Comme une forêt-noire, cerise fondante	13€
Trio de glaces de notre artisan Viking ice, chantilly	12€
Café affogato	12€
Sélection de fromages et pain du moment	15€



PLATS DU JOUR

du 14 au 20 juillet

Lundi

fermé - 14 Juillet

Mardi : fermé

Mercredi : fermé

Jeudi

Suprême de volaille farci, polenta crémeuse et légumes des jardins

19€

Vendredi

Ceviche de daurade, riz crémeux, condiment pastèque

19€

Samedi

Poulpe grillé, pommes de terre grenaille rôties

28€

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.

La ferme de la Ceriseraie : yaourt, lait.

Domaine Bourgoin (Saint-Saturnin) : Verjus, sucre de raisin.

Ferme les grands vents (Kirsch-lès-Sierck) : Fromages.

Aux fromages d'or (Ottange) : 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.