

MENUS DÉCOUVERTE

Menu unique pour l'ensemble de la table, disponible midi et soir.

Merci de nous signaler vos allergies et intolérances alimentaires.

PLAISIR

| | |
|---|------|
| Amuses-bouche, entrée, plat, dessert, mignardises | 62€ |
| Accord mets-vins | +27€ |
| Accord mets-sans alcool | +19€ |

GOURMANDISE

| | |
|---|------|
| Amuses-bouche, entrée, deux plats, dessert, mignardises | 75€ |
| Accord mets-vins | +36€ |
| Accord mets-sans alcool | +25€ |

MENU ENFANT

| | |
|------------------------|-----|
| Plat, dessert, boisson | 27€ |
|------------------------|-----|

LES PETITS +

| | |
|--|-----|
| Sélection de fromages de notre région et AOC de France, confiture. | 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, figue, brioche maison | 21€ |
| Saint-Jacques des Côtes d'Armor, textures de courge, guanciale | 21€ |
| Tataki de boeuf, pickles de girolle, champignons de Thionville | 18€ |

PLATS

| | |
|---|-----|
| Volaille de Moselle sauce morilles, crème de pommes de terre rôties | 32€ |
| Risotto de saison, burrata, pecorino, truffe noire d'Italie | 28€ |
| Cocotte de la mer, bisque de crustacés, risotto | 35€ |

DESSERTS

| | |
|---|-----|
| Farandole de desserts du moment | 15€ |
| Soufflé chaud au chocolat, crème glacée à la vanille | 14€ |
| Trio de glaces de notre artisan Viking ice, chantilly | 12€ |
| Café affogato | 12€ |
| Sélection de fromages et pain du moment | 15€ |

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

PLATS DU JOUR

du 10 au 16 novembre

Lundi

Rigatoni épinard, ricotta, agrumes 19€

Mardi : fermé

Mercredi : fermé

Jeudi

Canneloni de boeuf, courge, pesto de pistache, jus corsé 19€

Vendredi

Cabillaud rôti, sauce marinière, riz crémeux 19€

Samedi

Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes, pommes de terre rôties 28€

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 Tuilleries : 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.