



MENUS DÉCOUVERTE

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

Merci de nous signaler vos allergies et intolérances alimentaires.

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, 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, 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€

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

NOS FOURNISSEURS

Le restaurant est labellisé 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.