


Menu à 21 € 

Velouté de Légumes

Ou Camembert Frit sur Son lit de Verdure

Ou Terrine Forestière et Crudités

Choucroute 3 Charcuteries

Ou Jambonnette de Dinde Confite

Ou Médaillon de Merlu à la Provençale

Fromage ou Dessert du Jour

Menu Lorrain à 26 € 

Bouchée à la Reine

Ou Pâté Lorrain Chaud aux Mirabelles

Ou Quiche Lorraine et ses Feuilles

Truite au Gris de Toul




Ou Trésor de Volaille au Fuseau Lorrain

Ou Mignon de Porc aux Mirabelles

Fromage ou Nougat Glacé et sa Crème Anglaise Bergamote

Ou Moelleux Mirabelles ou Dessert du Jour

Menu à 34 € 

Saumon Fumé et son Accompagnement

Ou Escalope de Foie gras de Canard Poêlée aux Mirabelles

Ou Tourte aux Grenouilles au Riesling

Sauté de Biche Sauce Grand Veneur

Ou Filet de Bœuf à la Crème et Champignons

Ou Pavé de Saumon, Sauce Crème aux Herbes

Fromage ou Fondant au Chocolat

Ou Profiteroles ou Dessert du Jour

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts