

**Menu déjeuner à 29.00€**  
**Formule entrée + plat à 22.00€**  
**Formule plat + dessert à 22.00€**

*Mise en bouche*

*Cassolette de sot-l'y-laisse de volaille*  
*Crèmeux de potirons des jardins de Moselle ; Brisures de châtaignes*

**Ou**

*Filet de daurade à l'unilatéral*  
*Tartare de tomates ; sauce escabèche (suppl. 2.00€)*

**Ou**

*Fromage frais de «Guidviller» pané et rôti ; tartare de concombre façon Tzatziki*  
*Glacis d'oignons ; chips de lard paysan*

**Ou**

*Foie gras de canard maison (suppl. 5.00€)*  
*Chutney de figue aux quatre épices*

\*\*\*\*\*

*Filet mignon de porc laqué au miel d'acacias ;*  
*Jus réduit à la moutarde*

**Ou**

*Suprême de poulet farci aux champignons*  
*Jus réduit au porto blanc*

**Ou**

*Filet de cabillaud du port de St Guénolé rôti sur peau (suppl. 5.00 €)*  
*Risotto de petit épeautre de Landroff aux champignons du moment, Emulsion crémée*

**Ou**

*Dos de lieu noir confit au Yuzu ; purée de panais ; Emulsion crémée*

**Ou**

*Paleron de veau en cuisson lente ; jus réduit légèrement tomaté (suppl. 5.00€)*

\*\*\*\*\*

*Plateau des Fromages d'Ici et d'Ailleurs*

**Ou**

*Moelleux au chocolat (à commander en début de repas)*  
*Sorbet framboise / Litchis / rose*

**Ou**

*Crème brûlée au chocolat Dulcey*  
*Tombée de coings de Moselle parfumés à l'orange, crème glacée maison*

**Ou**

*Café ou Thé Gourmand*

**Ou**

*Croustillant pommes / poires au galanga*  
*Crème glacée spéculos*

**Formule déjeuner et dîner servie en semaine du mercredi au jeudi et le vendredi midi.**