



### Menu Aromate à 35 €

Médailon de foie gras de canard et ses accompagnements

*OU*

Filets de perche de Dieuze croustillants, sauce aigre douce

---

Suprême de pintade au four, sauce au vin jaune et aux morilles

*OU*

Filet de sandre de Dieuze, riz crémeux au soja

---

Dessert au choix à la carte

*OU*

Assortiment de fromages affinés

### Menu du Moment à 24 €

Terrine de joues de bœuf, chantilly aux herbes, salade mêlée

*OU*

Cappuccino de potimarron et au gingembre, chantilly infusée au lard

---

Travers de cochon en basse température, jus corsé

*OU*

Dos de lieu noir façon marinière et sa garniture

---

Parfait glacé à la framboise

*OU*

Œuf à la neige, fruits secs torréfiés

### Menu enfant à 12 €

Boisson/Plat/Dessert