



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