



Bienvenue chez nous
Ici tout se partage

Autour d'une Bouteille

Œufs Lorraine <i>Mayo truffée, Chips de Lard x6</i>	9 €
Planche de Charcuteries <i>Assortiment de Charcuteries Lorraines</i>	27 €
Pâté Croûte Foie Gras	15 €
Jambon Noir de Bigorre <i>36 Mois d'Affinage</i>	26 €
Munster Rôti <i>Miel, noix et Romarin</i>	16 €
Cœurs de Canard <i>Crème d'Ail</i>	14 €
Os à Moelle <i>Fleur de Sel x2</i>	16 €
Boulettes Cochonnailles <i>Sauce Munster</i>	15 €
Terrine de Porc <i>Vin Blanc, Noisettes</i>	15 €
Escargots <i>La douzaine</i>	17 €
Filet de Truite <i>Snacké sur Peau, Sauce Beurre Blanc</i>	17 €
Rognons de Lapin <i>Sauce Moutarde</i>	14 €
Tataki de Bœuf <i>Sauce Gingembre Coriandre</i>	18 €

Menu des Bons Vivants

Pour toute la table, à partir de 4 personnes

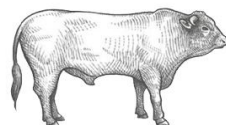
50 € par personne

Entrées, Plats, Desserts
Sélection par la cuisine

70 € Race maturée et Fromages

Belles Pièces

Servies avec Grenailles, Salade & Sauces



BŒUF



CANARD



COCHON

Voir Tableau

Trou Lorrain	7 €
Tournée Générale	100 €

Accompagnements

Champignons en persillade	5 €
Grenailles au Canard	6 €
Légumes de saison	6 €
Coquillettes Brie et Truffe	8 €
Purée / Truffée	8/ 12 €

Fromage & Desserts

Sélection de fromages <i>Lait de vache de Lorraine</i>	16 €
Crumble Mirabelle	9 €
Mousse au Chocolat <i>Cacahuète grillées</i>	9 €
Crème brûlée <i>Au Pain d'épices</i>	9 €
Brioche Perdue <i>Boule Vanille et Caramel Beurre salé</i>	9 €
Café Gourmet <i>Madeleine Myrtille</i>	6 €