

Premier Plat

<i>Fromage de Tête Maison Petite Salade croquante Vinaigrette aux Herbes</i>	09€50
<i>Fricassée D'escargots et Champignons en Petit Feuilleté Crème D'ail</i>	12€50
<i>Foie Gras Maison Tout Naturellement Gelée au Vin de Moselle</i>	21€00
<i>Terrine de Foie de Volaille Maison Confiture D'oignons Céleris rémoulade</i>	10€00
<i>Saumon Fumé par nos Soins Petite Crème Aigre Blinis</i>	14€50
<i>Blanc de poireaux Tiède en Vinaigrette et Son Œuf Poché</i>	09€50
<i>Le Jambon Cru De Notre Artisan Boucher</i>	12€50

De Nos Rivières et Étangs

<i>Dos de Sandre Rôti Beurre Blanc Fondue de Poireaux et Quenelle de Moelle</i>	22€50
<i>Traditionnelles Cuisses de Grenouilles Fraîches Beurre Ail Persillé</i>	32€00
<i>Véritable Quenelle de Brochet Maison Sauce Nantua</i>	17€50
<i>Pavé de Saumon à L'unilatéral Légumes Façon Niçoise à L'huile D'olive</i>	18€00

Menu Campagnard à 23€50

Servi du Lundi au Samedi Midi

<i>Le Fromage de Tête Maison Salade Croquante Vinaigrette aux Herbes</i>
<i>Ou</i>
<i>La Salade Des Trois Capitaines Jambon Champignons Frais</i>
<i>Ou</i>
<i>La Terrine de Foie de Volaille Maison, Gelée , Confiture D'oignons , Céleris Rémoulade</i>

<i>La Véritable Quenelle de Brochet Maison Sauce Nantua</i>
<i>Ou</i>
<i>La Suggestion du Jour Selon le Marché</i>
<i>Ou</i>
<i>Le Jambon Braisé Servi Chaud Sauce au Chablis</i>

<i>Œuf à la Neige Crème Anglaise Caramel Coulant Amandes Grillées</i>
<i>Ou</i>
<i>Soufflé Glacé à la Mirabelle Sauce Suzette</i>
<i>Ou</i>
<i>Le Fromage Blanc Campagnard aux Herbes ou au Sucre</i>



Menu Lorrain 16€50

Menu servi Midi et Soir Sauf le Dimanche Midi

Jambon Braisé Chaud «Maison»

Pommes de Terre Rôties ,Salade

Ou

Grande Assiette de Cochonnailles

Pommes de Terre Rôties

Fromage Blanc Campagnard

(Fines Herbes ou Sucre Crème Double)

Ou

Soufflé Glacé Mirabelle Maison Sauce Suzette

Nos Rôts

(Vieux français dans L'ordonnance des Repas le Service qui Suivait les Potages et Entrées)

<i>Véritable Entrecôte (~ 300g)</i>	22€00
<i>Andouille de Pied de Porc sans Os Recette de Daniel Nachon au Gris de Moselle</i>	19€00
<i>Magret de Veau Entier avec un Petit Jus ou Coupé Sauce Moutarde</i>	19€50
<i>Véritable Volaille Fermière Aux Morilles et Vin Jaune</i>	24€00
<i>Magret de Veau aux Deux Sauces</i>	22€00
<i>Canard Braisé Maison «Servi Chaud» Sauce au Chablis</i>	12€80
<i>Magret de Joue de Cochon Sauce au Vin Champignons et Lardons</i>	17€50
<i>Magret de Bœuf Assaisonné en Cuisine</i>	18€50

Toutes nos Viandes sont Servies au Choix Pommes Rôties Maison ou Purée Traditionnelle

Fromages et Desserts

<i>Le Plateau de Fromages Affinés</i>	11€00
<i>Le Fromage Blanc Campagnard aux Herbes ou Sucre</i>	06€50
<i>Œufs à la Neige Crème Anglaise Caramel Coulant Amandes Grillées</i>	08€00
<i>Soufflé Glacé Mirabelles Sauce Suzette</i>	08€50
<i>Crème Brûlée à la Vanille Bourbon</i>	09€00
<i>Fondant au Chocolat Coulis D'Orange Glace Vanille</i>	10€50
<i>Choix de Sorbets</i>	07€50
<i>Le Véritable Baba au Rhum Bouchon Crème Montée Glace Vanille</i>	11€00
<i>Le Soufflé Chaud à la Mirabelle</i>	12€00

Prix des menus et de la Carte Nets en euro

Provenance des Viandes et Volailles CCE