

le mosellan**le tradition****le grand-ducal****le gastronomique**

Friture de la Moselle

Poularde fermière au
vin blanc

Œufs à la neige

Terrine maison



Rôti de veau grand'mère



Tarte fine aux pommes

Pâté au Riesling en croûte



Judd mat Gaardebounen

(Collet de porc fumé, fèves des
marais, pommes au lard)

Sorbet arrosé

Amuse-bouche



Foie gras de canard



Trilogie du pêcheur



Sorbet arrosé



Filet de bœuf Wellington



Fromages affinés



Tout-chocolat

55.-

Prix menu 3 plats : Ces prix nets sont prévus pour une commande d'avance, uniforme et un paiement global

25 le menu / pers – lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi MIDI

28 le menu / pers – lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi, dimanche SOIR et samedi MIDI

32 le menu / pers – samedi SOIR, dimanche MIDI et jours de fêtes

Forfaits boissons pour tout le groupe :

Crémant, apéritif, la coupe : 6 / pers sinon 8

Café : 2.5 sinon 3

Eau minérale (en litre) : 1.5 / pers sinon 6 grande bouteille

Vin rouge ou autre 18cl : 7 sinon > 22 et < 26 bouteille de 75 cl

Auxerrois Vin classé 25cl : 5 / pers sinon 20 bouteille de 100cl

Forfait vins accompagnants avec menu gastronomique (1 verre / plat) : 26 / pers

Autour d'un plat : choucroute-garnie 25 Couscous 25 Paëlla 32

Desserts inclus, suppléments comme ci-dessus selon jour