

Spécial entreprises



Plusieurs choix

Entrée

Plat

Dessert

12,90 €

Service en 1h

A partir de 12h

Dernier service en semaine 13h

et le week-end 13h30



OUVERT
TOUTE
L'ANNEE

Sur
réservation
du 1er
novembre au
1er mars

Jour de fermeture :
le mercredi



Cuisine
traditionnelle,
Lorraine....

Cuisine
élaborée avec
des produits du
terroir

Nous vous accueillons
pour vos repas d'affaire,
de famille, réceptions
mariage, anniversaire,
baptême....

Menu du jour la semaine
Formules
Carte

Service familial
au milieu des
vergers de
mirabelliers de
l'exploitation

Magasin de
produits du
terroir et vente de
fruits sur place



Restaurant Domaine de Sion
Au pied de la Colline de Sion
54330 SAXON SION
Tel : 03.83.26.24.36
www.domainedesion.com
Mail : restaurantdomainedesion@orange.fr



Domaine de Sion
depuis 4 générations
Au pied de la Colline de Sion



RESTAURANT DOMAINE DE SION



Menu classique

25 €

Quiche Lorraine sur salade

ou

Pâté de campagne maison et ses crudités



Longe de porc à la mirabelle, Pommes cocottes et poêlée de Salsifis à la Persillade

ou

Truite façon Meunière, ses pommes vapeur et son bouquet de mâche



Soupe glacée aux fruits Rouges à la cardamome et son nectar de griotte du Domaine

ou

Crème brûlée à la bergamote

1/4 de vin par personne

Café



MENU TERROIR

30 €

Tourte de Cuisses de Grenouilles à la Persillade et sa Salade Verte

ou

Terrine à la mirabelle et son chutney



Magret de Canard à la Crème de Griottes, Etuvée de Choux rouge et Kneppfes

ou

Dos de Cabillaud rôti, Sauce au suprême d'Orange sanguine, Risotto crémeux à la Tome du Saintois



Crumble aux fruits de saison du Domaine

ou

Madeleine façon pain perdu et sa boule vanille

1/4 de vin par personne

Café



Menus Groupe
A partir de 10 personnes

Menu Etoile

40 €

Aumônière d'escargots aux champignons et sa crème d'ail

ou

Montgolfière de pétoncles et Gambas à la crème douce de citron vert

ou

Foie gras de canard mariné au ratafia, ses tranches de brioche grillées et sa marmelade de griottes acidulée



Carré d'Agneau en croûtes écarlates aux Piments d'Espelette, Fagots d'Asperges vertes lardées et Pommes Amandines

ou

Filet de boeuf flambé Sauce Churchill, purée de Cèleri et carottes glacées

ou

Filet de Sandre et sa Sauce au Pinot noir, Paillasson de Pommes de terres et son flan de petits légumes



Nougat glacé "Maison" au fruit d'or sur coulis de nectar mirabelle

ou

Carré orange chocolat blanc (duo de bavarois)

ou

Panna cotta à la fève de tonka et ses pommes caramélisées

Café

