

## Menu classique

28 €

Gougère au parmesan et compotée d'oignon  
caramélisée, Musclun au Balsamique

ou

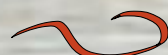
Mousseline de Thon au citron Lime, poivrons et  
pointe d'Espelette sur salade



Médailillon de porc grillé, beurre de Moutarde à  
l'ancienne et tombée de petits légumes

ou

Paupiette de saumon, épinard et ricotta, sauce  
crème au vin blanc et purée de pomme de terre et  
petits pois



Crème Brûlée au parfum de Sapin Vosgien

ou

Pain perdu à la bière brune du Saintois et sa glace  
vanille bourbon

1/4 de vin par personne

Café



## MENU TERROIR

33 €

Pâté Lorrain au Gris de Toul sur salade aux  
éclats de noisettes

ou

Tiramisu salé au saumon fumé et parfum  
d'Aneth, biscuit au sésame noir



Suprême de pintade à la mirabelle et ses  
petits légumes

ou

Papillote du Pêcheur au cabillaud, pétoncles,  
crevettes et ses primeurs à l'infusion de  
thym citronné



"Caramellat"

(Bavarois caramel au lait d'amande et biscuit  
brownies chocolat)

ou

Panna Cotta Trilogie Fraise, verveine et citron  
vert

1/4 de vin par personne

Café



*Menus Groupe*  
*A partir de 10 personnes*

## Menu Etoile

45 €

Foie gras en nougat aux fruits secs et son petit pain  
aux graines

ou

Cassolette de Gambas et chorizo aux tomates confites  
et son financier Parmesan jambon cru

ou

Tarte fine d'escargots aux champignons forestier et gratiné  
au Gorgonzola, Musclun de salade et  
éclats de Coppa



Souris d'agneau rôtie au Romarin et Miel du Saintois,  
pomme dauphine et tomates à la Provençale

ou

Tournedos de canard, sauce sous-bois et son rosti de céleri  
et petits légumes

ou

Ballotine de Sole à l'orange et grand Marnier, gâteau de  
carottes et pois gourmand



Saint Honoré Rose litchi

ou

Mille feuille matcha aux notes chocolatées

ou

Le Dôme Miraverveine  
(confit de mirabelle mousse verveine et son  
bonbon Bergamote)

Café

