

## Menu à 18,00€

*(aucun changement ne peut intervenir dans ce menu)*  
*(No change are possible in this set menu)*

*Le feuilleté de champignons au beurre de persil*  
*The mushrooms flacky to the parsley butter*  
Ou/Or

*Le marbré de saumon et pommes de terre rattes*  
*The marbled of salmon and potatoes*  
\*\*\*

*Le sauté de chevreuil, spätzele maison*  
*The roebuck sauté, home made spätzele*  
Ou/Or

*La paupiette de filets de lieu, mousseline de moules et riz pilaw*  
*The rolled slice of coalfish filet, mussels puréed and pilaw rice*  
\*\*\*

*L'assiette de fromages*  
*The cheeses plate*  
Ou/Or

*Le moelleux à l'orange et son sorbet mandarine*  
*The orange soft cake and mandarin sorbet*

## Menu à 28,00€

*(aucun changement ne peut intervenir dans ce menu)*  
*(No change are possible in this set menu)*

*Les petites brochettes de filets de saumon et Noix de Saint Jacques à la crème de légumes*  
*The skewers from scallops and salmon, small vegetables cream*  
\*\*\*

*Les noisettes d'agneau rôties au thym, gâteau de pommes de terre*  
*The lamb noisettes roast to the thyme, potatoes cake*  
\*\*\*

*Le marbré de comté au jambon cru de pays et artichauts, vinaigrette de tomates au pistou*  
*The comté cheese marbled with ham and artichokes, pesto french dressing with tomatoes*  
\*\*\*

*Le parfait à l'amande et sa crème glacée*  
*The almond parfait and it ice-cream*

*Prix nets en euros, toutes taxes comprises / Price Nets in euros, all tax inclusive*  
*Viande Bovine d'origine union européenne / Beef and veal of Europe origin*



Menu du Terroir 24,00 € - drinks not included

Ou à 36,00 € - apéritif, vin et café compris - aperitif, wine and coffee included

*(aucun changement ne peut intervenir dans ce menu)*

*(No change are possible in this set menu)*

*La gelée de foie gras, lotte et canard fumé, compotée d'oignons rouges et quetsches au vinaigre*

*The jelly foie gras, monkfish and smoked duck, red onions marmelade and vinegar dark red plums*

☆☆☆

*Le râble de lapin farci aux champignons, knepes à la crème*

*The saddle of rabbit cook with mushrooms, knepes to the cream*

☆☆☆

*La salade de fromage de chèvre au lard Lorrain*

*The goat cheese salad with bacon from Lorraine*

☆☆☆

*Le dôme de mirabelle en coque de chocolat blanc*

*The Mirabelle plum dome with white chocolate shell*

*Dans la formule tout compris, Danièle Mengin, Maître Sommelier,*

*Vous conseille un verre de vin (10cl) en harmonie avec chaque plat*

*In the 'all included' option, Danièle Mengin, Head Wine waiter,  
recommends a glass of wine (10cl) in harmony with each dish*

*En apéritif : Apéritif Lorrain (Liqueur de mirabelle et crémant)*

*Sur l'entrée (starter) : le verre de Gewurztraminer AOC Alsace Grand Cru Zotzenberg 2008 E.Boeckel*

*Sur le plat (main course) : le verre d'AOC Alsace Pinot Noir 2009 E.Boeckel*

*Sur le fromage (cheese) : le verre d'AOC Côtes de Toul Gris Médaille d'argent Macon 2009 A. et R.Lelièvre*

*Voyez notre sélection de vins au verre ou à la carafe !!!*

*Have a look at our wine selection served by the glass or by the carafe!!!*

*Et tous les jours, le cru malin de Danièle Mengin est inscrit au tableau !!!*

*Every day Danièle Mengin's wine of the day is written on the board!!!*

*Sur simple demande,  
notre chef de cuisine se fera un plaisir d'élaborer votre menu  
végétarien !*

*Prix nets en euros, toutes taxes comprises / Price Nets in euros, all tax inclusive*

*Viande Bovine d'origine union européenne / Beef and veal of Europe origin*



11 rue Francis de Pressensé  
53571 LA PLAINE SAINT-GENIS Cedex

WWW.FAMILLE-MENGIN.COM