

*Un repas de famille, un repas d'entreprise ?
N'hésitez pas à demander
Nos propositions de menus pour banquets
A partir de 28,00 €, apéritif, vin et café compris.
Sur réservation, servis par tables entières de 15 à 50 personnes
en salons particuliers climatisés.*

*Le choix des vins est effectué en fonction des coups de cœur
de Danièle Mengin, Maître Sommelier de l'union de la sommellerie française.*



Menu à 28,00 € Apéritif maison, 25cl de vin et café compris

*En amuse bouche : Le palmier au fromage et allumettes au jambon La
terrine de crevettes et saumon frais, salade du jardin et jus d'herbes Les
rouelles de porc fermier farcies aux fines herbes, riz aux aromates Le
pain perdu brioché aux pralines rouges, crème glacée à la réglisse*

Menu Lorrain à 33,00 € Apéritif maison, 0cl de vin et café compris

*En amuse bouche : La quiche Lorraine
La gelée de lapereau aux mirabelles et quetsches au vinaigre
L'atriau de filet de sandre aux écrevisses, quenelles de pommes de terre aux herbes
Les petits choux au géromé, chaude meurotte
Le nougat glacé à la Bergamote*

Menu à 33,00 € Apéritif maison, 30cl de vin et café compris

*En amuse bouche : Le feuilleté de moules et champignons
La brioche ouverte au foie gras de canard et viande de Grison
Les brochettes de noix de Saint Jacques et saumon à la crème de petits légumes
Le Brillat-Savarin, salade de jeunes pousses à l'huile de noix
Le merveilleux praliné et chocolat extra bitter*

Menu à 40,00 € Apéritif maison, 30cl de vin et café compris

En amuse bouche : La navette au foie gras

Le nougat de saumon et noix de Saint Jacques aux pistaches

*Le râble de lapin farci à la mousseline de ris de veau et aux morilles,
gratin de pommes de terre Vosgien*

Le Rocamadour, et son mesclun de salade aux noix

Le soufflé chaud aux poires accompagné de son sorbet

Menu à 45,00 € Apéritif maison, 40cl de vin et café compris

En amuse bouche : Les crevettes panées aux épices douces

Le foie gras de canard en brioche et sa gelée au Gewürztraminer

Les brochettes de noix de Saint Jacques, sur confit de poireaux

Le filet de veau Wellington, tagliatelles de légumes

La terrine de fromage de chèvre aux fines herbes

Le parfait glacé au praliné

Menu à 50,00 € Apéritif maison, 40cl de vin et café compris

En amuse bouche : Le feuilleté de grenouilles et écrevisses

Le Ravioli ouvert de noix de Saint Jacques à l'Américaine Les

filets de rougets Barbets à la plancha, caviar d'aubergines Le

Granité de pamplemousse au Noilly Prat

Le carré d'agneau rôti au thym, râpés de pommes de terre et petite ratatouille Niçoise

Les choux au fromage de chèvre

L'assiette Gourmande

Menu à 58,00 € Apéritif maison, 40cl de vin et café compris

En amuse bouche : Le millefeuille de crêpe et saumon fumé au beurre de safran

La salade de homard à l'huile de crustacés et aromates

Le médaillon de lotte aux graines de sésame et ses billes de légumes

Le granité au Saint-Emilion

Le millefeuille de filet de bœuf au foie gras, pommes cocottes et chartreuse aux choux

La terrine de Comté au jambon cru de pays et artichauts

Le soufflé chaud à l'ananas et moelleux aux amandes, pommes caramélisées