

Toute notre équipe est heureuse de vous proposer notre gamme de produits pour ces fêtes de fin d'année. Nous avons accueilli cette année un nouveau chef de cuisine qui vous promet un menu à la hauteur de ces festivités en travaillant exclusivement avec des produits frais, faits maison et de saison.

Nos créations salées

Nos pièces traiteur (4, 6 ou 8 personnes)

- o **Pâté lorrain** mariné au Gris de Toul (Maison Laroppe), 2.50€ / part
- o **Tourte lorraine** marinée au Gris de Toul (Maison Laroppe), 2.90€ / part
- o **Pâté poulet** mariné au Gris de Toul (Maison Laroppe), 2.90€ / part
- o **Pâté poulet** à l'indienne, mariné façon Tandori, épices et poivrons, 2.70€ / part
- o **Croustade de truite saumonée** (taille unique 6 pers) marinée au gris de Toul (Domaine Laroppe), cuisse de grenouilles, volailles, épinard, 3.60€ / part

Nos dégustations

- o **Foie gras traditionnel**, 6.00€ les 60gr
- o **Saumon fumé maison**, 4.50€ les 60gr

Nos menus festifs

Nos plats sont dressés en portion individuelle, à l'assiette, facilitant le service. Les plats chauds sont conditionnés dans des récipients prévus pour le four.

Notre menu à 36€

- o **Duo d'amuse-bouche du chef**
- o **Finger de tourteaux et saumon fumé par nos soins**, avocat comme un guacamole, 14.00€
ou
- o **Velouté de potimarron**, truffe à la noisette et pépites de foie gras poêlées, 15.00€
- o **Pavé de cerf**, polenta de patates douces, jus de viande au romarin et éclats de chataignes, 21.00€
ou
- o **Pavé de sandre**, cromesquis de risotto au panais, étuvée de poireaux, beurre blanc parfumé à la mandarine, 21.00€
- o **Bûche** au choix (gamme élaborée ou traditionnelle)

Notre menu à 42€

- o **Trio d'amuse-bouche du chef**
- o **Lingot de foie gras**, gelée de pommes et poires, crumble pain d'épices, kougloff en papillote, 17.00€
ou
- o **Tartare de St Jacques crues et fumées**, bavarois de céleri et coulis de carottes au sudachi*, 16.00€
- o **Cassolette de ris de veau et morilles façon mongolfière**, petits légumes glacés*, 24.00€
ou
- o **Cassolette de homard et St Jacques**, petits légumes glacés*, 24.00€
- o **Bûche** au choix (gamme élaborée ou traditionnelle)

Notre cocotte à partager (Taille de 6 à 8 personnes)

- o **Suprême de pintade fermier basse température aux morilles**, petits légumes glacés*, 22.00€ / pers

Nos fromages affinés

- o **Trilogie de fromages affinés dans son coffret**, déclinaison de pains spéciaux, 4.00€ / pers

*** Lexique**

- o **Sudachi** : Citrus sudachi est un agrume japonais proche du citron vert
- o **Petits légumes glacés** : Carottes, courgettes, navets, céleri et gratin de patates douces