

L'ardoise de la semaine

Les entrées

- ❖ Pâté lorrain façonné par nos soins et bouquet de salade
- ❖ Rémoulade de céleri au jambon de la Forêt Noire
- ❖ Velouté crémeux aux cèpes et son allumette aux lardons
- ❖ Salade de crudités aux rollmops
- ❖ Tartare deux saumons en salade

Les plats

- ❖ Parmentier de confit de canard aux cèpes, verte salade
- ❖ Travers de porc confit aux épices, pommes fondantes
- ❖ Suprême de volaille rôti aux légumes du moment
- ❖ Mille feuilles de saumon aux champignons, épinards
- ❖ Onglet de bœuf à l'échalote, pomme fourrée au Munster

La Sélection de fromages

Les desserts

- ❖ Riz au lait comme autrefois et sa tuile à l'orange
- ❖ Tarte du jour maison
- ❖ Meringue à la banane caramélisée, glace vanille, sauce chocolat
- ❖ Crème caramel
- ❖ Chocolat liégeois