



Menu du Terroir à 29€

Boissons non comprises / Drinks not included

Chaussons chauds de légumes confits (végétarien)

Hot confit vegetable pasty

ou

Langue de Veau en salade à la Gribiche (feierstengszalot)

Veal tongue in salad Gribiche style

Pavé de Truite de Veuxhailles, asperges, noisettes torréfiées, sauce Maltaise

Trout from Veuxhailles, asparagus, roasted hazelnuts, Maltese sauce

ou

Pluma de Porc grillé, cœur de sucrine et poivrons confits, pommes Frites

Grilled pork pluma, heart of baby lettuce and candied peppers, french fries

ou

Le Fromage Affiné de Champs Sur Barse frit, pommes grenailles rôties et Speck

(végétarien sans Speck)

Crumble à la fraise et rhubarbe

Strawberry and rhubarb crumble

ou

Velouté de mangue, fruits rouges, glace madelaine de Commercy

Mango velouté, red fruits, madelaine de Commercy ice cream

ou

Assiette de fromages

Cheese plate