

# Nos producteurs locaux

Les Vergers de la Côte Marion à Vigneulles-lès-Hattonchâtel, fraises, cerises, pêches, abricots, mirabelles, pommes & Poires - Jus de fruits

Mirabio à Saint-Maurice-sous-les-Côtes, Jus de fruits BIO

La ferme du P'tit Ban-Houé à Chaillon, Paul Leclerc

Tomates, Poivrons, aubergines, courgettes, oignons, échalotes, potimarrons, courges

La Chèvrerie "Les Alpines de Meuse" à Rouvrois-sur-Meuse

Domaine Leo Paul Liénard à Creuë

Fromagerie Dongé à Triconville

Domaine de Muzy à Combres-sous-les-Côtes

Domaine de Montgrignon à Billy-sous-les-Côtes

Domaine Laroppe à Bruley

Brasserie HOP Farmer à Grimaucourt-près-Sampigny

Ferme de la Souleuvre à Prény

Rucher des Côtes de Meuse, M. Wolf à Hannonville-sous-les-Côtes

Miel Jean Christophe Pillet & fils à Vigneulles-lès-Hattonchâtel

Boulangerie JLB à Vigneulles-lès-Hattonchâtel

Asperges de Han Han-sur Meuse

## Nos engagements

Notre carte est exempte de produits issus d'espèces menacées, guide Ethic Océan

Poulet et Œufs exclusivement de plein air ou BIO selon arrivage

Nous cuisinons des produits de saison

## Menu des P'tits loups (Jusque 12 ans)

Plat + Dessert = 18 €

Entrée + Plat = 22 €

3 plats = 28 €



Petit Foie gras de canard Ou Saumon fumé maison

Saumon rôti & pâtes fraîches Ou Aiguillettes de poulet & purée maison

Mini moelleux au chocolat Ou Glace vanille fraise, coulis & chantilly

## Entrées

- 21 € Terrine de foie gras de canard maison, compotée du moment
- 20 € Gambas croustillantes au basilic, sauce sweet chili
- 16 € Cannellonis de saumon fumé et chèvre frais, guacamole & houmous
- 15 € Feuilleté d'asperges blanches sauce Hollandaise



## Côté Végétarien

- Entrée 14 € Mille feuille de chèvre de Rouvrois & sorbet aux herbes
- Plat 21 € Pavé de légumineuses & corn flakes

## Poissons

- 26 € Filet de Sandre, asperges, écrasé de pommes de terre persillées & sauce au Riesling
- 27 € Filet de bar poêlé & sauce aux crustacés, écrasé de patates douces au curry

## Viandes

- 24 € Suprême de volaille en cuisson basse température, sauce aux morilles
- 24€ Cervelle d'agneau aux câpres, pommes vapeurs
- 23 € Pluma de cochon sauce au miel & épices douces
- 32 € Mille feuille de foie gras poêlé & filet de Bœuf (Simmental), jus corsé
- 30 € Carré d'agneau en craquelin de pistaches, sauce au thym



Chariot de fromages à partir de 11€

## Desserts

- 12 € Moelleux au chocolat, cœur coulant, crème glacée vanille
- 11 € Forêt noire revisitée, Biscuit chocolat - Tonka - Griotte - Amerana
- 11 € Baba au rhum crème pralinée, chantilly mascarpone
- 11 € Gourmandise fraise rhubarbe façon Finger, sorbet rhubarbe
- 11 € Soufflé glacé à l'Eau de Vie de Mirabelle, spécialité de la Maison
- 8 € Salade de fruits frais de saison

## *Dessert à partager*

- 22 € Pour 2 personnes ... Mille feuille craquant, crème diplomate à la vanille & salade de fruits frais