

le mosellan

friture de la moselle



poularde fermière au vin blanc
nouillettes au beurre



oeufs à la neige

le tradition

terraine maison



rôti de veau grand'mère
p.au four - ppois crème



tarte fine aux pommes

le grand-ducal

pâté au riesling en croûte



- judd mat gaardebounen –
collet de porc fumé, fèves d.marais
pommes au lard



sorbet arose

le gastronomique

amuse-bouche



foie gras de canard



trilogie du pêcheur



sorbet arose



filet de boeuf wellington



Fromages affinés



Tout-chocolat

€ 45 sans vins, sans café

ou

€60 kir royal – ¼ auxerrois vin classé
¼ bordeaux (18cl) et café inclus

€ 24 avec auxerrois vin classé (25cl)
€ 26 avec auxerrois grand cru (18cl)

soit ¼ de btle et café inclus

€ 26 avec auxerrois vin classé (25cl)
€ 28 avec pinot gris grand cru (18cl)

soit ¼ de btle et café inclus

€ 25 avec riesling vin classé (25cl)
€ 27 avec riesling grand cru (18cl)

Soit ¼ de btle et café inclus

prix sur base de choix de menu uniforme et paiement global des Menus et des Boissons

Ces prix nets sont prévus pour le déjeuner du lundi au vendredi

Supplément : + € 5 pour les soirs et samedis midis / samedi soir, dimanche midi et jours fériés + € 8)

le forfait boissons et café est déductible pour € 4,
pour le menu gastronomique il intervient pour € 10

autour d' un plat:

choucroute-garnie € 21 couscous € 21 paëlla € 26
toujours y inclus le dessert et boisson adaptée et café
memes conditions que ci-dessus.