

le mosellan

friture de la moselle



poularde fermière au vin blanc



oeufs à la neige

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

soit ¼ de btle et café inclus

le tradition

terrines maison



rôti de veau grand'mère



tarte fine aux pommes

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

soit ¼ de btle et café inclus

le grand-ducal

pâté au riesling en croûte



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



sorbet arose

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

Soit ¼ de btle et café inclus

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
€55 kir royal – ¼ auxerrois vin classé
¼ bordeaux (18cl) et café inclus

prix sur base de commande et paiement global

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

(+ € 5 pour les soirs de Lundi à Vendredi et samedis midis / samedi soir, dimanche midi et jours fériés + € 8)

Si souhaité 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