



MENU VEGETARIEN 18€

Entrée

AU CHOIX

Fond d'artichaut farci au fromage frais et raisins secs
Aubergine grillée crumble de parmesan sur lit de roquette

Plat

AU CHOIX

Parmentier butternut et brisures de marrons
Quenelles de légumineuses sauce Aurore et sa poêlée de légumes
Risotto aux cèpes et lentilles corail

Fromage

Assiette de fromages

Dessert

AU CHOIX

Salade de fruits frais de saison
Crème caramel beurre salé
Moelleux chocolat et crème anglaise
Café inclus

Suppléments

PAR PERSONNE

Apéritif, kir et salés : 2.50€
Eau plate, eau gazeuse et vin : 5€
Eau plate et gazeuse : 2€
Carafe d'eau à volonté





MENU PILÂTRE

25€

Entrée

AU CHOIX

Planche de charcuteries du pays lorrain
Salade d'automne et toast au chèvre (mâche, pomme et noix)
Potage de pommes de terre Bintje aux amandes grillées

Plat

AU CHOIX

Dos de cabillaud aux moules
Entrecôte grillée sauce au choix
Ballotine de volaille farcie trompettes de la mort et marrons

Fromage

Assiette de fromages

Dessert

AU CHOIX

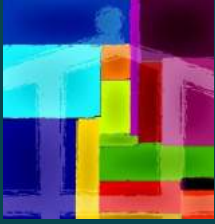
Verrine façon tiramisu crème de marrons et spéculoos
Carpaccio de fruits d'automne et glace à la confiture de lait
Coupe lorraine (glace vanille, compotée de mirabelles et madeleine de Commercy)
Café inclus

Suppléments

PAR PERSONNE

Apéritif, kir et salés : 2.50€
Eau plate, eau gazeuse et vin : 5€
Eau plate et gazeuse : 2€
Carafe d'eau à volonté





MENU GOURMAND 30€

Entrée

AU CHOIX

Tarte fine aux pommes caramélisées et boudin blanc truffé
Tartare de st jacques aux agrumes
Panna cotta au foie gras et confit d'oignons

Plat

AU CHOIX

Filet de loup de mer cuit vapeur purée de butternut
Côte de veau aux girolles
Magret de canard sauce au poivre vert

Fromage

Assiette de fromages locaux

Dessert

AU CHOIX

Macaron exotique
Omelette Norvégienne
Brioche perdue et glace vanille
Café inclus

Suppléments

PAR PERSONNE

Apéritif, kir et salés : 2.50€
Eau plate, eau gazeuse et vin : 5€
Eau plate et gazeuse : 2€
Carafe d'eau à volonté





BUFFET FRAÎCHEUR

20€

Salades froides

Salade tomate, concombre et œuf
Salade de pomme de terre, crème de ciboulette
Taboulé à la menthe

Charcuteries

Rosette lyonnaise
Terrine de campagne

Viande & poisson

Rôti de porc mayonnaise
Colin frais parisienne

Fromages

Assortiment de fromages locaux

Desserts

Tarte aux pommes
Mousse au chocolat
Île flottante
Fruits frais

Boissons

Eau plate et eau gazeuse
Vin
Café
En supplément : apéritif, kir et salés : 2.50€ par personne





BUFFET SAVEUR

26€

Salades froides

Salade du pacifique (riz & crevettes)
Salade grecque (tomates, feta, olives, concombre)
Salade niçoise

Charcuteries

Chiffonnade de jambon cru
Pâté en croûte

Viande & poisson

2 AU CHOIX

Colombo de poulet
Joue de bœuf bourguignonne
Papillote de Saumon et cabillaud sauce vin blanc
Poêlée de légumes

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts

Salade de fruits frais de saison
Crème renversée caramel
Tarte citron meringuée
Mousse au chocolat

Boissons

Eau plate et eau gazeuse
Vin
Café
En supplément : apéritif, kir et salés : 2.50€ par personne

