Menu 4 plats à partir de 58

€

Prix :58,00€

Entrées

Tartare de saumon, ses jeunes pousses d'épinards et algues confites au citron

OU

Salade aux ris de veau panés, champignons de Paris , tomates cerise, pignons de pain

OU

Truite et Lieu noir fumés sur lit de roquette, crème fouettée à l'aneth

OU

Salade Vosgienne accompagnée de son pâté Lorrain

OU

Pressé de joue de porc au foie gras sur lit de mâche

OU

Farandole fleurie à la crème de framboise

OU

Orecchiettes aux courgettes marinées, pesto de noisette au basilic et parmesan

OU

Orecchiettes aux cèpes, pesto de noisette à l'ail noir et parmesan

OU

Pâté Lorrain accompagné de sa petite salade fleurie

Entre terre et mer (avec un service au buffet) : Duo de rillettes maison : canard, daim , Pressé de joue de porc au foie gras maison, Pains variés, Jambon forêt noire et assortiment de vinaigrés, Saumon mariné en copeaux,

****

Plats

Noix de porc marinée (miel et orange) ou (thym et romarin) cuisson basse température

OU

Suprême de Pintade façon Dijonnaise à l'ancienne et son pain d'épices

OU

Filet de volaille fermière, duxelles de morilles et son jus réduit

OU

Mignon de porc à la mirabelle

OU

Flan de courgette safrané, gratin dauphinois et poêlée de légumes

OU

Saumon grillé à l'unilatéral et sa fondue de poireaux, sauce safran

OU

Suprême de volaille Label rouge et sa sauce foie gras

OU

Paleron de veau de 12h et sa crème aux cèpes

OU

Dos de cabillaud à l'Hollandaise

OU

Couronne de sole et sa mousseline de saumon fumé, sauce écrevisse

****

Duo de fromages

Munster fermier et Tomme nature et son méli-mélo de salade

****

Desserts

Individuels

Tarte revisitée Curd myrtille et Mascarpone en nuage sur pâte brisée

OU

Macaron Lorrain Macaron vanille, Mousse bergamote, Compotée et Coulis mirabelle

OU

Macaron Framboise : Macaron framboise, Mousse framboise, Compotée et Coulis framboise

OU

Clos Malpré Résidence Festive

Gâteau de Salm Génoise, Crémeux mirabelle, Mousse chocolat

Gâteau à partager

Nougat framboise Dacquoise amande, Mousse framboise et Nougat

OU

Nougat citron Dacquoise amande, Mousse citron et Nougat

OU

Fraisier Biscuit génoise chocolat , Mousse fraise, et Coulis fraise

OU

Trois chocolats Crêpes dentelles chocolat praliné et Mousses chocolats blanc, lait et noir

OU

Pina Colada Biscuit génoise, Mousse Pina Colada et Ananas poêlé

Buffet de desserts

Panna cotta fraise et zeste de citron vert

Salade de fruits frais de saison

Tiramisu poire spéculos

Moelleux chocolat

Tarte revisitée curd myrtille

*****

Café et Infusion en buffet