



## Menu Cérémonie

Prix :69,00€

### Première entrée

Le foie gras de canard aux mirabelles cuisiné à la Miranille

OU

Duo de rillettes de poissons, crème citronnée et herbes en farandoles

\*\*\*\*

### Deuxième entrée

Filet de lotte en habit vert d'ortie (supplément de 4 euros)

OU

Cassolette de fruits de mer gratinée au gris de Toul

\*\*\*\*

### Le trou

Granité coquelicot

\*\*\*\*

### Le plat

Paleron de veau basse température, sauce girolles

OU

Suprême de pintade à l'Auxerrois accompagnée de sa poêlée de légumes de saison et flan de patates douces

\*\*\*\*

### L'assiette des bons fromages de notre région

Munster, brie de Meaux, tomme du Saintois

\*\*\*\*

### Assiette gourmande

Crumble de Fruits de Saison Caramélisés et Romarin  
Panna Cotta aux Groseilles de notre jardin

# La Maison Carrée

---

et Merveilleux au Chocolat

Possibilité de pièce montée