CARTE AUTOMNE 2026

MAÎTRE RESTAURATEUR

NOS PARTENAIRES LOCAUX

Pour l'élaboration de notre carte, nous nous appuyons sur des partenaires locaux de qualité et sur notre potager-verger :

La Ferme de Neufchef, Neufchef
La Coquille Gourmande, Thionville
Le Champignon Lorrain, Mars-la-Tour
La Ferme des Saturnins, Méligny-le-Grand
Aurel & Axel, Art-sur-Meurthe
La Ferme de Vittoncourt, Vittoncourt
La Laiterie de Metz, Metz
Le Fournil, Marly

VOL 128 RESTAURANT D'AMBIANCES

Menu Thématique

Prix indiqués TTC.
Service compris.

Entrée
GNOCCHIS & PURÉE DE POTIRON
Saucisse de Morteau, sauce comté au vin jaune & tuile comté

Plat
LONGE DE VEAU SNACKÉE
Patate douce laquée, kimchi, eryngii grillés & jus réduit

Dessert
DOME COURGE A LA VANILLE
Confit mandarine, praliné graines de courge & sablé breton au marron

Menu complet 3 plats 39€

VIN ORANGE
TORANJA
DOMAINE LAFAGE
IGP COTES CATALANES

Un nez très aromatique sur les fleurs d'été et l'acacia. En bouche c'est les agrumes qui dominent, avec aussi un côté puissant, un peu tannique ce qui est toujours surprenant pour des cépages blancs, et une fin de bouche sur les noyaux et sur un côté minéral..

BOUTEILLE 75cL 45€
VERRE 12cL 8,50€

Nos cocktails du moment

(avec alcool)
ELIXIR NOIR
Liqueur de mûre & myrtille, vodka
Renaissance fruits rouges,
jus de citron vert, limonade
LE COCKTAIL 20cL 11€

(sans alcool)
TOXIC GLOW
Jus d'ananas, jus d'orange, citronnade pastèque
LE COCKTAIL 25cL 9€

Menu Découverte

Prix indiqués TTC. Service compris.

FORMULE ENTRÉE + PLAT + DESSERT 52€

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

(au choix)

POIREAU GRILLÉ AU MAQUEREAU FUMÉ
Jaune d'œuf, vinaigrette à l'aneth

ou

OEUF PARFAIT DE LA FERME DE NEUFCHEF
Escargots de Moselle, siphon pain grillé, jus de volaille au Xérès

PLATS

(au choix)

SUPREME DE VOLAILLE JAUNE FARCI AUX NOISETTES
Betterave en textures, champignons lorrains, jus au thym

ou

DOS DE CABILLAUD GRILLÉ SUR PEAU
Butternut en trois textures, crème au haddock fumé, praliné graines de courge

L'ASSIETTE DE FROMAGES (SUPPLÉMENT 6€)
de Moselle, en deux saveurs

DESSERTS

(au choix)

LA NOIX DE COCO
Mangue et yuzu, crumble coco

ou

LE BROWKIE
Chocolat noir, tonka & amandes

Carte des entrées

Prix indiqués TTC. Service compris.

OS A MOELLE DE BOEUF GRATINÉ EN GOUTTIÈRE — 11€

au beurre fumé maison, sauce chimichurri, pain aux céréales toastée

BEEF MARROW BONE GRATIN with homemade smoked butter, chimichurri sauce, toasted multigrain bread

POIREAU GRILLÉ AU MAQUEREAU FUMÉ — 15€

Jaune d'œuf, vinaigrette à l'aneth

Grilled Leek with Smoked Mackerel, egg yolk, dill vinaigrette

FOIE GRAS DE LA FERME DES SATURNINS — 21€

Au Pommeau de Normandie, céleri & Granny-smith, brioche toastée

MARBLED SATURNIN FOIE GRAS - (Saturnins Farm) with Normandy Pommeau, celery and Granny Smith apple, toasted brioche

OEUF PARFAIT DE LA FERME DE NEUFCHEF — 17€

Escargots de Moselle, siphon pain grillé, jus de volaille au Xérès

«Perfect Egg» from Neufchef Farm - Moselle snails, toasted-bread foam, poultry jus with Jerez

THÉM.SAVEURS D'AUTOMNE : GNOCCHIS & PURÉE DE POTIRON — 13€

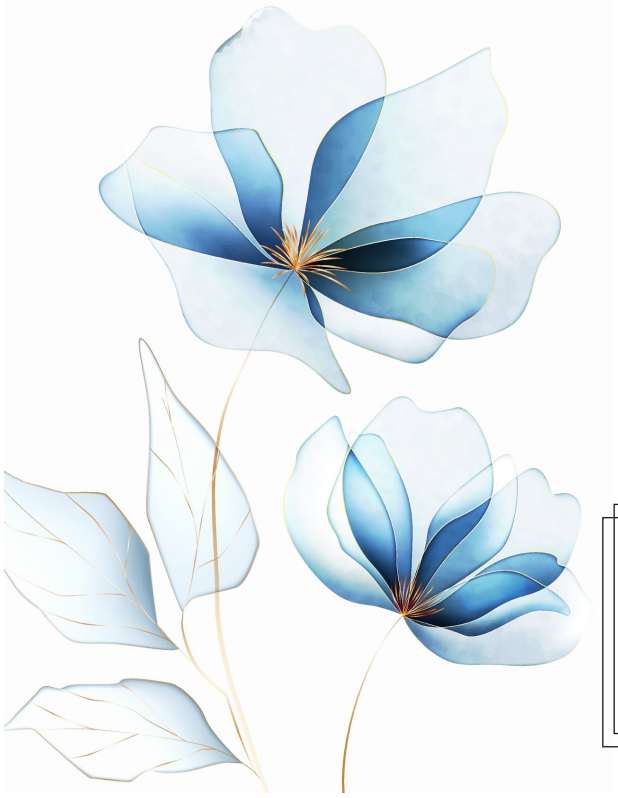
Saucisse de Morteau, sauce comté au vin jaun & tuile comté

GNOCCHI & PUMPKIN PUREE - Morteau sausage, Comté cheese sauce with vin jaune, & Comté crisp

SUGGESTION DE LA SEMAINE — 10€

Le midi uniquement (du lundi au vendredi, hors fériés)

Suggestion of the week - lunch only (Monday to Friday, excluding public holidays)



En vertu de l'article L541-15-10 du code de l'environnement, notre clientèle a la possibilité de bénéficier gracieusement d'une carafe d'eau potable fraîche ou tempérée.

Gluten	Oeuf	Poisson	Mollusque	Arachide	Soja	Céleri
Lait	Coques	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Crustacé

Carte des plats

Prix indiqués TTC. Service compris.

SUPREME DE VOLAILLE JAUNE FARCI AUX NOISETTES — 25€

Betterave en textures, champignons lorrains, jus au thym

Supreme of yellow-fleshed poultry stuffed with hazelnuts, textures of beetroot, Lorraine mushrooms, thyme jus

NOIX D'ENTRECOTE RUBIE LORRAINE — 33€

Céleri en texture braisée et fumée, pickels de raisin & vin jaune

IRISH RIBEYE STEAK - Celery prepared braised and smoked, pickled grapes & Vin Jaune

CANARD DES SATURNINS EN DEUX FACONS — 27€

Magret grillé & cuisses en tajine, purée de carotte au carvi, gel kumquat, endives braisées, sauce Albuféra au foie gras

Saturnin Duck Two Ways - Grilled breast & tagine-style legs, caraway-spiced carrot purée, kumquat gel, braised endive, Albufera sauce

LE PANAIS EN TEXTURES — 24€

Siphon miso & vanille, panais rôtis, émulsion café & jus acidulé

PARSNIP IN TEXTURES - Miso & vanilla siphon, roasted parsnips, coffee emulsion & tangy jus

DOS DE CABILLAUD GRILLÉ SUR PEAU — 28€

Butternut en trois textures, crème au haddock fumé, praliné graines de courge

Skin-on grilled cod loin - Butternut squash in three textures, smoked haddock cream, pumpkin seed praline

PAVÉ DE SANDRE A LA PLANCHA — 26€

Tartelette navet & radis, oeufs de truite & émulsion tonka

Plancha-seared zander fillet - Turnip and radish tartlet, trout roe & tonka bean emulsion

THÉM.SAVEURS D'AUTOMNE : LONGE DE VEAU SNACKÉE — 22€

Patate douce laquée, kimchi, eryngii grillés & jus réduit

SEARED VEAL LOIN - Glazed sweet potato, kimchi, grilled king oyster mushrooms & reduced jus

SUGGESTION DE LA SEMAINE — 17€

Le midi uniquement (lundi au vendredi, hors fériés)

TODAY'S SPECIAL - lunch only (Monday to Friday, excluding public holidays)

Carte des desserts

Prix indiqués TTC. Service compris.

LES FROMAGES DE METZ — 9€
Tomme de Metz, Petit Thérèse & Graoully
The three cheeses of the refiner, redcurrant chutney, dried fruits and various seeds

LA NOIX DE COCO — 12€
Mangue et yuzu, crumble coco
COCONUT - Mango and yuzu, coconut crumble

LE BROWKIE — 12€
Chocolat noir, tonka & amandes
THE BROWKIE - Dark chocolate, tonka & almonds

AUTOUR DU KIWI — 12€
Concombre & pomme verte, meringues, siphon exotique
About the kiwi - Cucumber and green apple, meringues, exotic fruit foam

THÉM.SAVEURS D'AUTOMNE : DOME COURGE A LA VANILLE — 10€
Confit mandarine, praliné graines de courge & sablé breton au marron
VANILLA SQUASH DOME - Mandarin confit, pumpkin seed praline & chestnut Breton shortbread

CAFÉ/THÉ GOURMAND — 10€
Café/thé & ses mignardises du moment
Coffee/tea & its mignardises of the moment

SUGGESTION DE LA SEMAINE — 8€
Le midi uniquement (du lundi au vendredi, hors fériés)
Suggestion of the week - lunch only (Monday to Friday, excluding public holidays)

Nota : nos glaces et sorbets sont fabriqués localement par Les Glaces de Vittoncourt (Moselle – Qualité Mosl)

MENU ENFANTS
Jusqu'à 12 ans / up to 12 years old

Le Poisson blanc du moment
OU
La volaille à notre façon

ET NOS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX
Légumes, millefeuille pomme de terre ou riz blanc

Chou vanille, chantilly, sauce chocolat
OU
Glace
2 BOULES AU CHOIX (VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT)

FORMULE 2 PLATS — 17€