



REPAS DU JEUDI 22 OCTOBRE 2026

-Entrée au choix

- Quiche Lorraine et sa salade
- Pâté Lorrain et sa salade
- Salade Vosgienne : œuf dur, lardons, crème fraîche, croûtons

-Plat au choix

- Schlitteur (typiquement Vosgien) : échine fumée, saucisse fumée, râpés de pommes de terre gratinés au Gros Lorrain
- Truite aux amandes torréfiées, râpés de pommes de terre
- Traditionnelle choucroute garnie : échine fumée, saucisse Lorraine fumée, lard fumé, knack, chou et pommes de terre vapeur

-Fromage Petit Gros Lorrain des Frères Marchand

- Dessert au choix

- L'authentique Baba au Rhum du roi Stanislas aux épices
- Fontainebleau et sa compotée de mirabelles et caramel beurre salée
- Crème brûlée à la bergamote

Boissons

- 1 bouteille de vin pour 3 (sélection de la maison **LAROPPE**)
Côtes de Toul Auxerrois BIO
Côtes de Toul BIO élevé en fût de chêne

MENU A 50€

