

Un repas de famille, un repas d'entreprise ?

N'hésitez pas à demander

Nos propositions de menus pour banquets

A partir de 29,00 €, apéritif, vin et café compris.

Sur réservation, servis par tables entières de 10 à 100 personnes en salons particuliers climatisés.

*Le choix des vins est effectué en fonction des coups de cœur de Danièle Mengin, Maître Sommelier de France
et les mets élaborés par Jean-Luc MENGIN Maître cuisinier de France.*



Prix nets en euros, toutes taxes comprises

*Pour toute réservation, le nombre exact de personnes devra nous être confirmé 48 h à l'avance,
c'est ce nombre qui servira de base à notre facturation*

*Le choix des vins sera effectué quelques jours avant, en fonction des coups de cœur de Danièle Mengin, Maître
Sommelier de France.*

*Nous nous tenons à votre disposition pour de plus amples renseignements.
Possibilité de menus personnalisés à partir de 29,00 €, apéritif, 25 cl de vin et café compris
Prix nets en euros, toutes taxes comprises*

Menu à 29,00€, apéritif, 25cl de vin et café compris

Feuilleté de fruits de mer en matelote

Filets de lingue au jus de bouillabaisse

Soufflé glacé au Grand Marnier

Menu à 30,00€, apéritif, 25cl de vin et café compris

Millefeuille de saumon au jus de crevette

Poularde à l'indienne, riz au curry

Parfait à l'amande amère et sa crème glacée

Menu Lorrain à 30,00€, apéritif, 25cl de vin et café compris

Potée Lorraine

Géromé chaud sur pommes de terre, chaude meurotte (crème et vinaigre chaud)

Nougat glacé à la Bergamote

Menu Lorrain à 35,00€, apéritif, 30cl de vin et café compris

Gelée de lapereau à l'estragon, quetsches au vinaigre

Matelote de filets de perche au Gris de Toul et nouilles fraîches

Géromé chaud sur pommes de terre, chaude meurotte (crème et vinaigre chaud)

Mousse à la mirabelle et son sorbet

Menu à 38,00€, apéritif, 30cl de vin et café compris

Amuse bouche du jour

~ ~
Feuilleté de noix de Saint Jacques et fruits de mer au coulis de homard

~ ~
Aiguillettes de canard au miel et aux épices, gratin Dauphinois Terrine

~ ~
de fromage de chèvre et vinaigrette au pistou

~ ~
Praliné au chocolat

Menu à 43,00€, apéritif, 30cl de vin et café compris

Amuse bouche du jour

~ ~
Fois gras en terrine et compotée de figues

~ ~
Dos de bar cuit à la peau, coulis de tomates au pistou et semoule à la coriandre

~ ~
Terrine de comté au jambon cru de pays et artichauts

~ ~
Assiette ayant pour thème le chocolat

Menu à 50,00€, apéritif, 40cl de vin et café compris

Amuse bouche du jour

~ ~
Foie gras de canard poêlé, compotée de navet au jus balsamique

~ ~
Poêlés de filets de rougets au caviar d'aubergine

~ ~
Les noisettes d'agneau rôties au thym, poêlée de légumes à la coriandre

~ ~
Pressé de fromage de chèvre et pommes de terre, salade d'herbes

~ ~
Assiette gourmande