



# Exemple de Menu de Groupe

*22 € sans boisson / 28 € tout compris*

## Entrée au choix

Pâté lorrain et salade verte  
Terrine de campagne du chef, chutney de saison  
Feuilleté d'escargots et champignons de saison et crème persillée  
Croustillant de munster fermier et lard paysan  
Quiche lorraine et salade verte

## Plat au choix

Dos de perche grillé au citron et basilic, riz safrané  
Jarret braisé à la bière sur lit de choucroute  
Joues de bœuf en miron ton aux petits légumes  
Suprême de volaille fermière, sauce Pinot noir, gratin dauphinois  
Cuisse de canard confite de Meuse, sauce bigarade et polenta grillée

## Dessert au choix

Baba au rhum, glace vanille  
Tarte aux deux pommes, coulis de fruits rouges  
Gâteau au chocolat de Nancy, crème anglaise au spéculos  
Délice mirabelle et bergamote (suivant la saison)

## Boissons

Apéritif : Kir vin blanc et crème de mirabelle  
Vin : ¼ de côtes de Toul  
Café