

Entrées :

- Terrine maison fermière de volaille et porc, pickles de légumes et salade verte. 9€
- Tartine grillée au chèvre, jambon cru de Pays et miel bio. 9.50€
- Foie-gras de canard maison mi-cuit, chutney aux fruits et pain artisanal aux noisettes et fruits confits. 17€
- Bruschetta gratinée au Morbier, fuseau Lorrain, oignons, crème et salade verte. 12€

Salade repas :

- *Périgourdine : Gésiers, magrets fumés, foie-gras maison, œuf dur, vinaigrette balsamique 19€*
- *La Poulette : Pilets de poulet marinés au thym et citrons, œuf dur, comté, tomates confites, vinaigrette au fromage blanc et citron. 17€*
- *La Fromagère : Fromage d'Aboncourt frit, légumes pickles et vinaigrette moutarde à l'ancienne. 16€*