

MENU PERCEPTION

Action de compréhension faisant appel aux sens physiologiques, aux idées, aux envies & à l'instant présent...

2 plats	entrée + plat ou plat + dessert	35 €
3 plats	entrée + plat + dessert	46 €
4 plats	entrée + plat + fromage + dessert	56 €

Pâté en croûte
mêlée de volaille de Moselle & porc label rouge
mirabelles de Tincry & amandes
pommes de terre grenailles parfumées au thym

OU

Persil tubéreux
poêlé au beurre demi-sel
poire comice pochée & roquette poivrée
crème légère au brie de Meaux

OU

Noix de Saint-Jacques
(supplément +6 €)
des côtes françaises, roulées au beurre
poireaux de chez Samuel à Lessy
vinaigrette aux herbes & aux oeufs

Chevreuil
de la chasse d'Haboudange, la pièce choisie & rôtie
navets de Nancy juste étuvés
jus de viande & pulpe de coing sauvage

OU

Dorade sébaste
en filet, poêlé au beurre demi-sel
patate douce de chez Tran à Woippy
fumet de poisson légèrement crémé & touche de tahin

Fromages
& condiments
tome de chèvre, chutney abricot/curry
comté affiné en grotte, condiment framboise/basilic
langres au lait cru, mélange de salades

Meringue
la coque, à briser avec le dos de la cuillère
mousse à la châtaigne & coeur framboise
sorbet aux fruits exotiques & gelée au rhum de Moselle

OU

Figues
(10' de cuisson)
noires du Roussillon, cuites au four
gorgées au coulis caramel beurre salé
lait chocolaté & crème glacée stracciatella

À LA CARTE

ENTRÉES

Persil tubéreux
poêlé au beurre demi-sel
poire comice pochée & roquette poivrée
crème légère au brie de Meaux
25 €

Pâté en croûte
mêlée de volaille de Moselle & porc label rouge
mirabelles de Tincry & amandes
salade de pommes de terre grenailles parfumées au thym
26 €

Noix de Saint-Jacques
des côtes françaises, roulées au beurre
poireaux de chez Samuel à Lessy
vinaigrette aux herbes & aux oeufs
30 €

Foie gras
de canard
de la maison Mitteault, la tranche poêlée
mirabelles / freekeh / fleur de lavande
croustillant à l'amande
32 €

PLATS

Merlu de ligne
en pavé, cuit sur peau
patate douce de chez Tran à Woippy
jus de coques & touche de tahin
38 €

Tout légumes
lentillons de champagne cuisinées comme un risotto
tous les légumes & les herbes du moment
crème au jambon fumé
30 €

BOEUF ' DRY AGED '

Le filet
viande de race Angus
cerfeuil tubéreux poêlé au beurre
crémeux de topinambour & pomme akane
39 €

La côte
viande de race Aubrac maturée 8 semaines
présentée en deux services
le premier : carottes de chez Samuel cuites en papillote
le second : côtes & feuilles de blettes à l'échalote
59 €

LA PERHOTTE

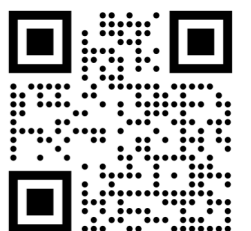
C'est le nom d'une parcelle située à Solgne d'où sont issus quelques uns des légumes que vous allez déguster, ils sont mentionnés en italique.

L'objectif est de récolter des fruits, des légumes que nous ne trouvons pas sur les marchés. Mais surtout de les cueillir à maturité et à la taille appropriée à mes recettes, à mes envies.

Certaines variétés anciennes ou oubliées sont délicates et supportent mal le transport ou la conservation, d'où l'intérêt de pouvoir les récolter au jour le jour...

Un gîte,
un étang,
une ouche,

scannez pour savoir plus !



MENU EXPRESSION

Action d'exprimer, de traduire quelque chose, sans que la notion de communication soit essentielle...

5 services	72 €
option fromage	+10 €
accord mets / vins	28 €

Pâté en croûte
mêlée de volaille mosellane & porc label rouge mirabelles de Tincry & amandes pommes de terre grenailles parfumées au thym
Côtes de Toul, AOC
Aubin, Domaine Laroppe, 2021

Persil tubéreux
poêlé au beurre demi-sel poire comice pochée & roquette poivrée crème légère au brie de Meaux
Côtes Catalanes, IGP
Amae, Domaine Fontanel, 2020

Saint-Jacques
des côtes françaises, roulées au beurre poireaux de chez Samuel à Lessy vinaigrette aux herbes & aux oeufs
Moselle Pinot gris, AOC
Vallis, Domaine Maujard, 2020

Boeuf maturé
la pièce choisie, grillée & tranchée cerfeuil tubéreux poêlé au beurre crémeux de topinambour & pomme akane
Touraine, AOC
Franc du Côt Lié, Domaine Minchin, 2015

Fromages & condiments (+10 €)
tome de chèvre, chutney abricot/curry comté affiné en grotte, framboise/basilic langres au lait cru, mélange de salades

Figues
noires du Roussillon, cuites au four gorgées au coulis caramel beurre salé lait chocolaté & crème glacée stracciatella
Vin de France produit en Moselle, VDF
Osé de R, Domaine Régnier

À LA CARTE

FROMAGES

Fromages & condiments
tome de chèvre, chutney abricot/curry comté affiné en grotte, condiment framboise/basilic langres au lait cru, mélange de salades
10 €

DESSERTS

Le merveilleux
les meringues françaises caramélisées masquées de crème fouettée & copeaux de chocolat réduction de cacao & dés de gingembre confit crème glacée au romarin pine scented
13 €

Meringue
la coque, à briser avec le dos de la cuillère mousse à la châtaigne & cœur framboise sorbet aux fruits exotiques & gelée au rhum de Moselle
14 €

Figues (10' de cuisson)
noires du Roussillon, cuites au four gorgées au coulis caramel beurre salé lait chocolaté & crème glacée stracciatella
14 €

Pomme akane labellisée demeter (15' de cuisson)
entourée d'une crème à l'amande & cuite au four sauce au chocolat noir bassam sorbet à la cerise griotte
14 €

MENU ENFANT

2 plats 14 €

Volaille
le filet tranché & grillé spätzles poêlés & mitonnée de légumes

Crème glacée
vanille de Tahaa & chocolat noir brisures de meringues & crème fouettée

FAITS MAISON

Jus de fruits du jour	5,5 €
Cocktail, long drink	7 €
Rosé floral	6,5 €

D'ICI ET D'À CÔTÉ

Vin de rhubarbe moelleux	6,5 €
Perlé de Miel	6,5 €
Whisky Saint Patrick	6 €
Pastibel	4,5 €
Regal'Potes - pression	4,5 €
Amer bière Lorrain	5 €
Malacuria - bouteille	5,8 €
La Lirette - Domaine Régnier	6,5 €
Jus de fruits artisanaux	3,5 €



Restaurant

Hôtel

ala12.fr