

*Tête de veau tradition, sauce Ginette*  
*(Formule entrée)*

*Terrine à l'ancienne, cerises au vinaigre*

*Foie gras de canard préparé par nos soins*  
*Gelée et brioche chaude*

*Entrée Lorraine maison salades mêlées,*  
*Tourte ou quiche ou pate lorrain*  
*(Suivant fabrication)*

*Escargots de bourgogne au beurre d'ail frais*  
*Douzaine*  
*1/2 Douzaine*

*Entrée du marché*

*Sole n° 2 Belle Meunière*

*Brochette de Gambas*

*Tête de veau, sauce Ginette, spécialité de Rambervillers*

*Avec ris de veau*

*Tête de veau, portion du Goubregueux  
(Portion du gourmand)*

*Avec ris de veau*

*Plat du marché*

*Cœur de filet Rossini (bœuf et foie gras frais)*

*Tournedos de bœuf, grillé nature*

*Tournedos de bœuf, sauce poivrade*

*Cœur de filet à la crème et aux morilles entières*

*Aiguillette de canard (salé sucré, cerises)*

*Munster de pays au cumin*

*Assiette de fromage et salade*

---

*Glace et Sorbet (nous consulter pour les parfums)*

*\*\*\* Mirabelles au caramel en chaud-froid \*\*\**

*\*\*\* Nougat glacé à la bergamote \*\*\**

*\*\*\* Vacherin meringué maison \*\*\**

*\*\*\* Spécialités maison \*\*\**

*Brûlot Lorrain*

*(Café chaud, mirabelle et crème fouettée)*

*Sorbet fruit et son eau de vie*

*Fromage blanc aux fruits rouges de saison*

*Nous consulter pour le dessert du jour*