

Les Lanternes

Menu de Terroir

Entrée

Pavé de saumon de fontaine, coulis trétagone

(Pisciculture de Wamme, La Grange des Ours à Morville)

Plat

Filet mignon de porc, sauce champignon des bois,

P.D.T. rissolées, tagliatelle de légume

(Ferme Houard, La Grange des Ours et Paysan Maraîcher)

Dessert

Crumble de reinette étoilée et sa boule de glace vanille

(Récolte de notre jardin, glace maison au lait de ferme)

32€ pp