



Restaurant La Grange d'Avioth

Tél. : 0033 (0)3 29 83 37 97

restaulagrang-avioth@orange.fr

Commande sur réservation avec acompte, retrait sur rendez-vous mardi 22 décembre toute la journée et mercredi 23 décembre avant midi

Ballotin de foie gras aux dragées de Verdun (Foie gras <u>entier</u> français)	55 € les 500g 28 € les 250 g
Saumon fumé entier (Saumon écossais Label Rouge)	30 € les 500 g
Sandre fumé entier	30 € les 500 g
Petit pâté en croûte pour apéro (300 g de farce : viande de gibiers, foie gras, champignons et fruits secs)	15 € la pièce
Cakounet apéritif – 2 personnes (fuseau fumé, tomme d'Orgeo et olives noires)	4 € la pièce
Brie de Meuse aux truffes de Quincy-Landzécourt (Selon arrivage)	6 € les 100 g
Fromage Petit-Walfroy fumé	6 € la pièce
Quenelle de brochet 140 g	4 € la pièce
Sauce Nantua améliorée (Ecrevisses, champignons de Paris, estragon)	4 € / pers
Magret de canard à basse température +/- 350 g (Origine France, prêt à poêler, pour 2 personnes)	10 € la pièce
Sauce canard aux marrons et whisky	3 € / pers
Clafoutis salé aux légumes oubliés	2 € / pers

Sur place, dans notre boutique éphémère : Vin d'épines, Sélection de vins de notre carte, Pralines d'Avioth, Jus Mirabelles et Griottes, Sodas bios, chèque cadeau ...



ECOTABLE : Bien dans mon assiette, Bien sur ma planète
Cuisine maison, produits frais et locaux