

Restaurant La Grange d'Avioth

10b rue de l'Abbé Delhotel 55600 AVIOTH

Tel : 0033 (0)3 29 83 37 97

www.lagrangedavioth.com

Menus servis du 3 au 27 septembre

Entrées

Banh Cuon au porc de Villécloye

Jurançon sec, Clos Uroulat, le verre 8 €, la bouteille 40 €

Pâté végétal aux champignons et à la bière de Charmoy

Pinot Gris Alsace, Domaine Meyer Fonné, le verre 6 €, la bouteille 30 €

Plats

Truite au vin gris de Meuse

*Lirac (rhône blanc) **BIO**, Domaine Maby, le verre 7 €, la bouteille 35 €*

Foie de veau à la catalane (Viande origine Belgique)

Côtes-du-Roussillon-Villages, Domaine Parcé, le verre 5,20 €, la bouteille 26 €

Pièce de bœuf, frites maison et salade

(viande Aubrac de Louppy-sur-Loison)

Bordeaux, Château Camarsac, le verre 5,20 €, la bouteille 26 €

Fromages, Desserts

A commander en début de repas

Assiette de fromages

Bordeaux, Château Camarsac, le verre 5,20 €, la bouteille 26 €

Far gaumais aux raisins roses

*Muscat de Rivesaltes **BIO**, Domaine Boudau, le verre 4,50 €, la bouteille 31 €*

Dame blanche au chocolat Deremiens

Coupe Colonel (sorbet citron maison arrosé à la vodka)

Menu 32 € : entrée + plat ou

Plat + fromages ou dessert

Menu 38 € : entrée + plat + fromages ou dessert

Menu 44 € : entrée + plat + fromages + dessert

Option végétarienne, allergies et régimes : nous prévenir au moment de la réservation

Accord mets et vins de notre caviste Eaux Vins Mille Saveurs

23 Grande rue à Epiez sur Chiers tel : +33 (0)3 82 23 98 82

Prix nets, service compris