



MAISON DRAPIER

Lac de Madine Hôtel

Composez vous-même selon vos envies...

Entrée + Dessert à partir de 16 €

Entrée + Plat à partir de 26 €

Entrée + Plat + Dessert à partir de 32 €

- 10 € *Végétarien...* Tartine de chèvre aux petits légumes
Goat cheese of bread and vegetables
- 10 € Mousseline de Thon, pomme de terre, crème aux herbes
Tunafish cream and potatoes
- 13 € Entrée Terroir Tourte Lorraine
Farmhouse pâté and toast
- 16 € Carpaccio de bœuf, roquette & Parmesan
Beef carpaccio, salad and parmesan cheese
- 17 € Croustillant de Gambas, sauce sweet chili
Gambas in soft spices, whipped cream in the turmeric
- 16 € Terrine de foie gras de canard, compotée de Rhubarbe
Duck liver foie gras with toasts
- 17 € Feuilleté d'asperges sauce mousseline
Asparagus in pie with sauce
- 17 € Aile de Raie aux échalotes
Skate wing in shallots
- 19 € Poisson Terroir Ravioles de Brochet sauce aux écrevisses
Ravioli of Pike wiper crawfish
- 22 € Pavé de Cabillaud, crème de curry & aneth
Cod fish with curry dill sauce
- 26 € Poêlée de pâtes fraîches aux langoustines, sauce beurre blanc
Poêlée of fresh pasta in scampis



MAISON DRAPIER

Lac de Madine Hôtel

- 20 € *Végétarien* Tagliatelles fraîches aux herbes & poêlée de champignons
Fresh pasta in herbs and mushrooms
- 16 € Burger au steak haché Polmard & tome de Souloevre
Burger with Polmard steak and local cheese
- 20 € Tartare de bœuf Polmard & Frites
Beef tartar with chips
- 18 € Plat Terroir Caille désossée farcie aux Mirabelles
Boned quail cooked with Mirabelle plums
- 24 € Côte de Veau Forestière (*Origine France*)
Forest veal chop with mushrooms
- 26 € Fricassée rognon & ris de veau aux champignons (*Origine UE*)
Fricassee kidney and sweet bread, mushrooms
- 26 € Mille-feuille de filet de bœuf au foie gras (*Origine France*)
Mille feuille of Beef filet and duck liver
- à partir de 8 € Chariot de fromages
- 6 € Crème Brûlée du moment
- 7 € Sablé Fraises & Basilic, crème citronnée
Strawberries and lemon cream on tart
- 8 € Dessert terroir Soufflé glacé à la Mirabelle
Specialty of the house, Mirabelle plum glazed soufflé
- 10 € Assiette de sorbets Maison aux fruits frais
Plate of sorbets House and fresh fruit
- 9 € Moelleux au chocolat & cœur coulant, crème glacée (20 mn)
Chocolate fondant
- 10 € Café gourmand & gourmandises terroir



MAISON DRAPIER

Lac de Madine Hôtel

Le Bonheur de partager...

Ardoise foie gras & Cie... 24 € *pour 2 personnes*

Foie Gras de Canard aux épices, fumé & nature – Magret de canard fumé
Rillettes de canard - Toasts

Planche Lorraine... 18 € *pour 2 personnes*

Fromage de tête – Terrine de Campagne – Fuseau Lorrain – Bœuf séché
Tomme de chèvre de Chaillon – Tomme de Vache Souloevre

Côte de Bœuf, *Béarnaise, Pommes frites...* 46 € *pour 2 personnes*

Mille-feuille à la Vanille *salade de fruits...* 17 € *pour 2 personnes*



MAISON DRAPIER

Lac de Madine Hôtel

Formule Express midi, du mardi au vendredi à **16 €**

1 Plat du jour + 1 verre de vin ou ½ Eau + 1 café

Formule Week-end (3 plats & Chariot de fromages) à **43 €**

Menu p'tit loup (*Jusque 12 ans*)

2 plats = 13 € ou 3 plats = 19 €

Foie gras de Canard maison & toasts

Ou Saumon fumé maison & toasts

Cabillaud rôti & Pâtes fraîches

Ou Poulet Chasseur & Pommes frites

**

Coupe de Glace melba aux fruits frais

ou Gâteau au chocolat

Menu Escapade à 32 €

Mousseline de Thon en mille-feuille de
Pomme de terre

**

Confit de Cuisse de Canard aux Pommes

**

Gâteau Opéra