



MAISON DRAPIER



Lac de Madine Hôtel

- 10 € *Végétarien...* Trilogie de chèvre sur salade
- 12 € Entrée Terroir Tourte Lorraine
- 14 € Dégustation autour des légumes d'hiver,
Crème brûlée topinambour, velouté potiron & saumon fumé, mousseline de patates douces sur sablé basilic, glace aux panais
- 13 € Galette de Sarrasin aux fruits de mer, chantilly piquillos
- 18 € Cassolette d'escargots de Sivry sur Meuse aux noisettes
- 18 € Croustillant de gambas au basilic, sauce sweet chili
- 16 € Terrine de foie gras de canard, compotée de mirabelle
-
- 19 € Burger feuilleté Saumon frais & fumé, crème légère au citron vert
- 19 € Dos de cabillaud, sauce velouté coulis citronnelle & curcuma
- 18 € Filet de Sandre sur choucroute, sauce Riesling
- 26 € Poêlée de pâtes fraîches aux langoustines, sauce beurre blanc
-
- 20 € *Végétarien* Pâtes fraîches aux herbes, épices & poêlée de champignons



MAISON DRAPIER

Lac de Madine Hôtel

- 17 € Burger au Steak haché Polmard & Tomme de Souleuvre
- 24 € Pavé de bœuf Polmard, sauce forestière, poêlée de légumes
- 19 € Plat Terroir Caille désossée farcie aux Mirabelles
- 26 € Fricassée rognon & ris de veau aux champignons (*Origine UE*)
- 26 € Mille-feuille de filet de bœuf au foie gras (*Origine France*)

8 € Chariot de fromages

6 € Gâteau Opéra

6 € Crème brûlée à la vanille

7 € Poire belle Hélène sauce chocolat

8 € Verrine façon tarte citron

8 € Financier fondant chocolat caramel, sorbet passion

8 € Dessert terroir Soufflé glacé à la Mirabelle

8 € Assiette de sorbets Maison

9 € Moelleux au chocolat & cœur coulant, crème glacée (20 mn)

10 € Café gourmand