

Les formules "Escapade" (hôtel + restaurant)

Au programme

Le dîner au coin du feu avec les boissons à l'Auberge du Moulin Haut
une nuit dans notre hôtel *** "Le Chantoiseau"
et le petit déjeuner continental avec buffet à volonté



Avec chacun des menus...
Vins sélectionnés par nos soins
et servis à volonté
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

"Escapade Découverte"

95 Euros / Personne
(Supplément single : 40 €)

Au Menu...

Le Kir Maison à la Mirabelle de Lorraine



Tranche de terrine de foie gras de canard

Foie gras maison aux épices et au Brandy,
brioche toastée et chutney de figes



Dos de cabillaud au court-bouillon

sauce au vin blanc de Bourgogne
et à l'émincée de ciboulette



Lotus de poires au chocolat

Feuille de brick cuite à blanc, poire au sirop,
sorbet poire, chocolat chaud crème anglaise et Chantilly



Café, thé

"Escapade Dînette des Amoureux"

125 Euros / Personne
(Supplément single : 40 €)

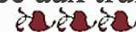
Au Menu...

Le Kir Maison à la Mirabelle de Lorraine



La brioche dorée au foie gras de canard fondant

Briochette toastée au foie gras de canard chaud,
et petite sauce aux truffes de Meuse



La poêlée de noix de coquilles St Jacques

écrasée de Butternut à la ciboulette
et sauce au vin blanc de Bourgogne



Le trou "Lorrain"



Les escalopes de ris de veau "Meunière"

fricassée de cèpes "Bouchon" des forêts d'Argonne
et sauce au vin rouge de Toul



La croustillante flambée de mirabelles caramélisées,

sorbet maison aux mirabelles des Côtes de Meuse
et flambage à l'eau de vie



Café, thé

