



3 formules - 3 tarifs

# Les Portes de Meuse

Restaurant - Hôtel

16€

Entrée - plat

19€

Entrée - plat  
dessert

24€

Entrée - plat  
Fromage - dessert

## ENTREES

- Entrée du chef
- Pâté lorrain et ses crudités
- Terrine maison de notre chef
- Salade cocktail (crevettes sauce cocktail, salade, pamplemousse, avocat, fines herbes)
- Salade de foies de volaille, crème et champignons
- Terrine de foie gras maison et sa confiture d'oignons (+4€)
- Feuilletés de ris de veau aux morilles (+5)
- Croustillant de chèvre et miel, petite frisée aux lards
- Cassolette d'écrevisses à la crème de cognac et sa flûte de graines (+4€)

## PLATS

- Plat du chef
- Steak de bœuf \*
- Pièce de bœuf grillée\* (+5€)
- Joue de porc aux trompettes
- Poulet fermier cocotte, réduction de porto blanc et chasselas
- Blanquette de veau aux girolles (+4€)
- Pot au feu de saumon
- Dos de cabillaud « juste poêlé », crème de gris de Toul (+4€)

## SAUCE

Confit d'échalotes, beurre maître d'hôtel, sauce forestière

## DESSERTS ET FROMAGES

- Camembert fondu, salade
- Assiette de 3 fromages
- Brie de Meaux (+2€)
- Tarte du jour
- Dessert du jour
- Chaud et froid de fruits rouges
- Tarte tatin aux pommes
- Croustillant chocolat, et sa crème anglaise au Grand Marnier
- Entremet normand (pomme poêlée, mousse caramel beurre salé, crème fouettée)
- Yaourt à l'ancienne (nature, confiture maison ou fines herbes)
- Salade de fruits maison
- Café gourmand (+3€)



HOTEL - RESTAURANT - SEMINAIRE



www.hoteldesportesdemeuse.fr - 35 chambres 2 étoiles - le confort sans compromis

