



# AUX TROIS FLEURS

Maison de famille depuis 1912

**Entrée-plat ou plat-dessert 25€**  
**Entrée-plat-dessert 29€\***

Les six escargots de Bourgogne  
Le boudin blanc au foie gras et aux pommes  
Le saumon fumé, blinis et crème fraîche

.....

Les joues de porc au pinot noir, spaetzles  
L'entrecôte Simmental, sauce au raifort  
Le foie de veau aux oignons

.....

La tarte aux quetsches  
Les profiteroles au chocolat  
La poire pochée au caramel beurre salé  
La coupe Lorraine (sorbet mirabelle, arrosé à l'eau de vie de mirabelle)  
L'omelette norvégienne

.....

*\*Ce menu évolue en fonction des saisons et de l'inspiration du chef !  
Les plats peuvent donc varier plusieurs fois par semaine.*

*Nous vous proposons également une formule midi en semaine  
entrée-plat ou plat-dessert à 15€*