



JEUDI 03 OCTOBRE 2024

## Menu du Territoire Lorraine

### Entrée

Velouté de potimarron, crème ciboulette, oignons frits, tomme fumée des Vosges, noisettes

### Plat 1

Mignon de porc à la poudre de lard fumé et livèche

Gratin de pommes de terre au Munster blanc et aumônière de choux aux champignons des bois

### Plat 2

Cannelloni de céleri à la poudre d'oignons frits et livèche

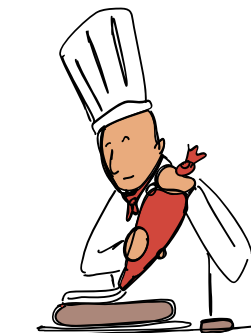
Gratin de pomme de terre au munster blanc et aumônière de choux aux champignons des bois

### Dessert

Tartelette aux quetsches meringuée Glace yaourt

### Un menu élaboré par :

Arnauld Barbier - Chef Eurotoque France au Lycée Pierre et Marie Curie de Freyming Merlbach et UFA Raymond Mondon de Metz (57)



Organisé par [legrandrepas.fr](http://legrandrepas.fr)

f @ in