

MENU FRAICHEUR

29.00 € (prix nets)

Petit frais au cœur coulant,

Ail et fines herbes, compotée de poivron rouge

Ou

Tomate Mozzarella Buffalo revisitée,

Sorbet basilic et pain aux olives

Ou

Rosace de melon et jambon de Parme,

🍷 🍷 🍷 🍷

Canon de Cabillaud lardé au chorizo,

Légumes croquants au Xérès

Ou

Magret de Canard farci aux Cuisses de Canard confites,

Abricot et figue rôtis, navets nouveaux glacés au Porto blanc

Ou

Tendron de Veau façon Saltimboca,

Quinoa aux épices douces, quelques girolles au lait d'amande

Ou

Tartare de Bœuf (200g), ~~18-10-€~~ (TVA en baisse)

Pommes frites et salade de saison

🍷 🍷 🍷 🍷

Mousse à l'After Eight en coque,

Granité menthe Get 27

Ou

Clafoutis banane, framboise, fruits de la passion,

Rafraîchi de sorbet groseille

Ou

Palette de sorbets aux fruits frais,

Adaptation du parfum Miracle de Lancôme à la crème de gingembre

A LA CARTE

11.00 €

12.00 €

13.00 €

15.00 €

15.00 €

18.00 €

16.00 €

7.00 €

7.00 €

7.00 €

Toutes les informations concernant nos viandes de bœuf et de veau sont disponibles à l'entrée du restaurant

MENU TERROIR « Logis »

36.00 € (prix nets)

Œuf Mollet frit à la chapelure de lard,

Effeillé de jambon au sapin des Vosges

Ou

Mystère de Sandre aux éclats de noisettes,

Râpée de Tome des Vosges, jus corsé tranché aux girolles

🍷 🍷 🍷 🍷

Carré d'Agneau en habit vert,

Cromesquis aux cèpes, cannelloni de courgette au chèvre frais

Ou

Tournedos de Truite,

Bouillon émulsionné aux orties, croquette d'écrevisses au poireau

Ou

Joues et Rillons de Porc laqués au miel de montagne et balsamique,

Fins légumes d'été à la coriandre fraîche

🍷 🍷 🍷 🍷

Petit frais au cœur coulant,

Ail et fines herbes, compotée de poivron rouge

🍷 🍷 🍷 🍷

Carré gourmand à la crème de noisette,

Marmelade myrtille

Ou

Soupe de fruits rouges au Campari,

Et à l'écorce d'orange confite, sorbet griotte

A LA CARTE

13.00 €

14.00 €

20.00 €

17.00 €

16.00 €

11.00 €

7.00 €

7.00 €

MENU GASTRONOMIQUE

46.00 € (prix nets)

Déclinaison de Foie Gras de Canard aux fruits d'été,

Confiture de sureau, melons et pastèque

Ou

Salpicon de Gambas en carpaccio d'ananas,

Saint-Jacques grillées à la fleur de sel, croquant de fenouil au vinaigre de citron

🍷 🍷 🍷 🍷

Rouget Barbet rôti,

Caviar d'aubergine aux peaux brûlées, condiment d'ail croquant, citron et fleur de câprier

Ou

Duo autour du filet de Bœuf (180g),

Pommes Pont Neuf, Espuma béarnaise

🍷 🍷 🍷 🍷

Chariot de fromages de nos régions,

🍷 🍷 🍷 🍷

Dessert au choix dans notre carte des desserts

A LA CARTE

17.00 €

18.00 €

23.00 €

24.00 €

8.00 €

7.00 €

Toutes les informations concernant nos viandes de bœuf et de veau sont disponibles à l'entrée du restaurant

PRIX NETS