

Coté bœufs

Tartare de bœuf au couteau, Assaisonné devant vous selon votre goût, pommes frites, salade verte	19.00€
Burger de bœuf montagnard au munster, Sauce fromage blanc, frites de patate douce	17.00€
T-Bone de bœuf grillé, à partager, Os à moelle, légumes du moment, pommes frites, beurre aillé	60.00€

Coté végétariens

Galette de blé noir roulée à la ricotta et aux épinards, Chique Vosgien et tuile de parmesan	14.00€
Wok de légumes à l'asiatique, Nouilles de Soba en bouillon, œuf parfait	14.00€

Coté suggestions

Velouté de cèpes, Œuf parfait, croûtons et lard	13.00€
Risotto Carnarolli aux cèpes de nos montagnes	15.00€
Mille-feuille croustillant, Ganache légère au caramel, glace madeleine	7.50€

PRIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.
Toutes les informations concernant l'origine de nos viandes sont disponibles à l'entrée du restaurant.

Côté entrées

Nougat de foie gras de canard, Tatin de pain d'épices aux coings, réduction de vin chaud, baguette aux 6 graines	17.00€
Déclinaison autour du saumon : En fumé, en rillettes et en bouchons, concombre et raifort	15.00€
Pâté en croûte « noir » dit retour de chasse, Trompettes de la mort, crumble croustillant, pickles de sommités	15.50€
Dorade en gravlax, Blinis de maïs, carottes et haricots verts, crevette au sésame noir	15.50€

Côté viandes

Dodine de pintade saveur Vosgienne, Croustillant de pommes de terre, cèpes, lard et choucroute	16.00€
Dos de cerf aux morilles, Gâteau de potimarron, châtaignes et choux de Bruxelles	17.50€
Paleron de veau cuit 48 heures, Jardin d'automne, duchesse, jus au yuzu	16.00€

Côté poissons

Pavé de maigre croustillant, Pulpe de butternut, œuf de caille, passe-pierre et popcorn	16.50€
Médailon de cabillaud façon maki, Lard Vosgien, risotto à l'encre de seiche, jus de viande	18.00€
Noix de Saint-Jacques « aller-retour », Lasagnes bicolore, salade de fenouil au sésame	18.50€

PRIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.

Toutes les informations concernant l'origine de nos viandes sont disponibles à l'entrée du restaurant.

Menu tradition

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU PLAT + FROMAGE + DESSERT 32.00€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 40.00€

Composez votre formule :

Amuse-bouche

◇◇◇

Déclinaison autour du saumon : en fumé, en rillettes et en bouchons, concombre et raifort

OU

Pâté en croûte « noir » dit retour de chasse, trompettes de la mort, crumble croustillant, pickles de sommités

◇◇◇

Dodine de pintade saveur Vosgienne, croustillant de pommes de terre, cèpes, lard et choucroute

OU

Paleron de veau cuit 48 heures, jardin d'automne, duchesse, jus au yuzu

OU

Pavé de maigre croustillant, pulpe de butternut, œuf de caille, passe-pierre et popcorn

◇◇◇

Le chariot de fromages affinés

◇◇◇

Le thé ou le café gourmand, assortiment de mignardises, café au choix (classique, Inde, Brésil, Éthiopie ou Guatemala)

OU

Dessert de la suggestion de la semaine

OU

Vacherin glacé aux bonbons des Vosges, couronne de meringue

Menu plaisir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU PLAT + FROMAGE + DESSERT 38.00€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 45.00€

Composez votre formule :

Amuse-bouche

◇◇◇

Nougat de foie gras de canard, tatin de pain d'épices aux coings, réduction de vin chaud, baguette aux 6 graines

OU

Dorade en gravlax, blinis de maïs, carottes et haricots verts, crevette au sésame noir

◇◇◇

Dos de cerf aux morilles, gâteau de potimarron, châtaignes et choux de Bruxelles

OU

Médaille de cabillaud façon maki, lard Vosgien, risotto à l'encre de seiche, jus de viande

OU

Noix de Saint-Jacques « aller-retour », lasagnes bicolores, salade de fenouil au sésame

◇◇◇

Le chariot de fromages affinés

◇◇◇

Lingot menthe et chocolat, pain de gènes et tuile au poivre de Timut

OU

Sablé Breton au grué de cacao, dôme saveur passion

OU

Macaron aux agrumes, compotée de carottes sucrées

PRIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.

Toutes les informations concernant l'origine de nos viandes sont disponibles à l'entrée du restaurant.

Côté fromages

Découvrez notre sélection de fromages fermiers 11.50€

Côté desserts

Lingot menthe et chocolat, Pain de gènes et tuile au poivre de Timut 8.00€

Sablé Breton au grué de cacao, dôme saveur passion 8.00€

Vacherin glacé aux bonbons des Vosges, couronne de meringue 8.00€

Macaron aux agrumes, compotée de carottes sucrées 8.00€

Le thé ou le café gourmand, assortiment de mignardises
Café au choix (classique, Inde, Brésil, Éthiopie ou Guatemala) 7.50€

Côté à partager

Macaron aux agrumes, compotée de carottes sucrées 13.00€

Le classique moelleux au chocolat, glace vanille 13.00€

Côté glaces et sorbets

Les crèmes glacées et sorbets (3 boules au choix) 6.00€

Vanille de Madagascar, café 100% arabica Colombie, fraise sengana, chocolat, citron de Sicile, caramel beurre salé de baratte, passion, myrtille, framboise, pistache d'Italie, créole, ananas du Costa Rica, mirabelle de Lorraine.

Toutes nos glaces et sorbets sont 100% artisanales.

PRIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.

Toutes les informations concernant l'origine de nos viandes sont disponibles à l'entrée du restaurant.