

Coté estival

Rillettes de crabe et crevettes sauvages, Tuile de parmesan, salade de fenouil et avocat	15.00€
Assiette de « finger food » sauce César et condiments : (1 manchon de poulet mariné, 1 tartine piperade/mozzarella, 2 falafels, 2 accras de morue, éperlans)	12.00€
Salade vosgienne à notre façon	13.00€

Coté bœuf

Burger de bœuf au jambon au foin, Sauce aux oignons frits, potatoes aux herbes	17.00€
Tartare de bœuf coupé au couteau, Assaisonné devant vous selon votre goût, pommes frites, salade verte	19.00€
Carpaccio de bœuf aux épices, Condiments et roquette, pommes frites	16.00€

Coté végétarien

Nems de légumes thaï, Salade de nouilles de soba au sésame grillé	14.00€
Wrap's de légumes grillés, Chique vosgien, tuile de parmesan et avocat	14.00€

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

Foie Gras de canard poché au vin rouge, Abricot et figue, tartine au grué de cacao	17.00€
Filet de bar gravlax en feuille de nori, Pickles de légumes, boule tiède	15.00€
Pâté en croûte aux noisettes, Girolles à l'aigre douce, croquant du mendiant	15.50€

Côté viandes

Filet d'agneau basse température, Courgette, poivrons et polenta	17.00€
Picanha de veau aux pleurotes, Céleri, carottes et gnocchis tomates	16.00€
Dodine de pintade saveur vosgienne, Croustillant de pommes de terre, cèpes et lard	16.00€

Côté poissons

Omble chevalier à l'ail, Fischschnaka gratinée, fenouil et pop-corn	16.50€
Filet de saint-pierre aux épices anisées, Risotto vénéré, agrumes et vierge	18.50€
Saint jacques et poulpe, Écrasé de pommes de terre, choux de Bruxelles et noisettes	18.00€

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

◇◇◇

Filet de bar gravlax en feuille de nori, pickles de légumes, boule tiède

OU

Pâté en croûte aux noisettes, girolles à l'aigre douce, croquant du mendiant

◇◇◇

Picanha de veau aux pleurotes, céleri, carottes et gnocchis tomates

OU

Dodine de pintade saveur vosgienne, croustillant de pommes de terre, cèpes et lard

OU

Omble chevalier à l'ail, fischschnaka gratinée, fenouil et pop-corn

◇◇◇

Le chariot de fromages affinés

◇◇◇

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

OU

Choux craquelin autour de la mangue

OU

Parfait glacé vanille et caramel

Menu plaisir

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

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 45.00€

Composez votre formule :

Amuse-bouche

◇◇◇

Foie gras de canard poché au vin rouge, abricot et figue, tartine au gruë de cacao

OU

Rillettes de crabe et crevettes sauvages, tuile de parmesan, salade de fenouil et avocat

◇◇◇

Filet d'agneau basse température, courgette, poivrons et polenta

OU

Filet de saint-pierre aux épices anisées, risotto vénéré, agrumes et vierge

OU

Saint jacques et poulpe, écrasé de pommes de terre, choux de Bruxelles et noisettes

◇◇◇

Le chariot de fromages affinés

◇◇◇

Coque chocolatée, crémeux gianduja, crumble bergamote

OU

Tartelette aux fruits du moment

OU

Sublime pain de Gênes aux myrtilles

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

Choux craquelin autour de la mangue	8.00€
Coque chocolatée, crémeux gianduja, crumble bergamote	8.00€
Tartelette aux fruits du moment	8.00€
Parfait glacé vanille et caramel	8.00€
Sublime pain de Gênes aux myrtilles	8.00€
Le thé ou le café gourmand, assortiment de mignardises Café au choix (classique, Inde, Brésil, Éthiopie ou Guatemala)	7.50€
La double faisselle (sucre, fruits rouges, miel ou nature)	6.00€

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.