

Notre carte de saison

Les Entrées froides

- Terrine de Foie gras de Canard maison au Crillon des Vosges, confit de rhubarbe et fraises 35,00 €
- Œuf de Madame Bernardin en cuisson parfaite, capuccino d'asperges, comme une carbonara 20,50 €
- Carpaccio de truite du Breuchin, cresson, cressonnette et pamplemousse 24,00 €
- Pâté croûte de caille des Vosges aux Bluets aigre-doux, pickles de Lentins des chênes et petite salade 24,00 €

Les Poissons et Crustacés

- Plancha de Dorade Royale et Langoustines au poivre Timut, poireaux et rhubarbe grillés, agrumes et coriandre 35,00 €
- Tentacules d'encornets à la plancha, mitrailles rôties aux épices, yaourt arrangé, citron confit et chorizo cular 30,00 €
- Filet de saumon de fontaine du Breuchin poêlé, crème d'œuf fumée à l'ail des ours, asperges vertes et brebis du Bout 28,00 €
- Pavé de cabillaud rôti, lait fumé au lard Ajolais, déclinaison de petits pois à la Française 25,00 €

Les Viandes et Volailles

- Filet de bœuf rôti à la plancha, beurre d'Ail des ours, printanière de légumes aux herbes du jardin et pommes de terre Pont-Neuf 34,00 €
- Cœur de longe de veau rôti aux morilles, asperges blanches et pommes de terre grenaille 34,00 €
- Épaule d'agneau confite à l'ail des ours, yaourt arrangé, déclinaison de pois chiche de la ferme Malglaive 26,00 €
- La Véritable Andouille du Val d'Ajol et ses garnitures 20,50 €

Les Fromages

- Sélection de fromages du Pays des Chalots (munster, tomme à l'andouille et brebis du Bout) 12,00 €
- Sélection de trois fromages sur le chariot 12,00 €

Les Desserts

- Un dessert sur le chariot 12,00 €
- La fraise dans tous ses états, glace au yaourt de Madame Aubry (À commander en début de repas) 14,00 €
- Déclinaison chocolat, crumble noisette, glace guanaja tonka (À commander en début de repas) 14,00 €

NOS MENUS

Menu « Terroir »

Entrée, plat, dessert 44,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 52,00 €

Entrée

Carpaccio de truite du Breuchin, cresson,
cressonnette et pamplemousse

Ou

Pâté croûte de caille des Vosges aux Bluets aigre-doux,
pickles de Lentins des chênes et petite salade

Plat

Filet de saumon de fontaine du Breuchin poêlé,
crème d'œuf fumée à l'ail des ours,
asperges vertes et brebis du Bout

Ou

Épaule d'agneau confite à l'ail des ours,
yaourt arrangé, déclinaison de pois chiche
de la ferme Malglaive

Dessert

Un dessert sur le chariot **ou**
La fraise dans tous ses états,
glace au yaourt de Madame Aubry
(à commander en début de repas)

Menu « Plaisir »

2 plats au choix et dessert 58,00 €

+ chariot de fromages 66,00 €

Terrine de Foie gras de Canard maison au Crillon des
Vosges, confit de rhubarbe et fraises

Ou

Plancha de Dorade Royale et Langoustines au poivre
Timut, poireaux et rhubarbe grillés, agrumes et coriandre

Ou

Tentacules d'encornets à la plancha, mitrailles rôties aux
épices, yaourt arrangé, citron confit et chorizo cular

Ou

Filet de bœuf rôti à la plancha, beurre d'Ail des ours,
printanière de légumes aux herbes du jardin
et pommes de terre Pont-Neuf

Ou

Cœur de longe de veau rôti aux morilles,
asperges blanches et pommes de terre grenaille

Dessert

Un dessert sur le chariot **ou**
Déclinaison chocolat, crumble noisette, glace guanaja tonka
(à commander en début de repas)

Menu « Découverte »

Entrée, plat, dessert 37,00 €

+ chariot de fromages 45,00 €

Entrée

Œuf de Madame Bernardin en cuisson parfaite,
capuccino d'asperges, comme une carbonara

Plat

Pavé de cabillaud rôti, lait fumé au lard Ajolais,
déclinaison de petits pois à la Française

Dessert

Un dessert sur le chariot

Menus des « Petits Gourmets »

Le menu « **Enfant** » jusqu'à 7 ans
(une viande ou un poisson garni, un dessert) 10,00 €

Le menu « **Ado** » jusqu'à 12 ans
(Menu enfant + 1 entrée) 13,00 €

Sur demande, nous pouvons concocter une préparation
végétarienne.

Pour le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme à
15h30 au déjeuner et à 23h30 au dîner.

La sélection du sommelier en harmonie avec les plats choisis :

Sélection Coup de cœur 12,00 € (2x 12,5 cl)
Sélection Prestige 18,00 € (2x 12,5 cl)