

## Notre carte de saison

### Les Entrées froides

- Terrine de Foie gras de Canard maison aux Abricots, compotée d'oreillons à l'Amaretto 35,00 €
- Pâté main à l'Andouille du Val d'Ajol, bluets aigre-doux et confiture d'oignons 24,00 €
- Tatin de tomates cerises et mozzarella, pesto au basilic du jardin et roquette 19,50 €
- Gravlax de Saumon de fontaine du Breuchin au Kirsch® AOC, crème fouettée au raifort 24,00 €
- Salade Ajolaise estivale (tomme à l'ail des ours, œuf dur, tomates, jambon cru, radis et haricots verts) 18,50 €

### Les Poissons et Crustacés

- Pavé de Lotte rôti, cébette et thym citron, risotto moules-girolles, émulsion au Noilly Prat 32,00 €
- Plancha de gambas, melon, ananas et mangue grillées, vinaigrette noix de cajou-citron vert 30,50 €
- Filet de truite Fario du Breuchin poêlé, tarte fine Ajolaise (pommes de terre, tomme, andouille), pousses de moutarde et lait fumé 26,50 €
- Pavé de merlu à l'huile d'ail et chorizo, aubergine gourmande aux légumes du soleil 25,00 €

### Les Viandes et Volailles

- Carré d'agneau rôti aux épices du Maghreb, tajine de légumes 35,00 €
- Filet de bœuf à la plancha, émulsion béarnaise, petits légumes et pommes de terre Pont-Neuf 35,00 €
- Pied de cochon maison, farci à l'andouillette et lentins des chênes, déclinaison de moutarde et râpés Vosgiens 24,50 €
- 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) 13,00 €
- Sélection de trois fromages sur le chariot 13,00 €

### Les Desserts

- Un dessert sur le chariot 13,00 €
- Croustille aux bluets de Roland, émulsion au yaourt et sorbet bluets (À commander en début de repas) 15,00 €
- Cru-cuit de pêche au poivre rouge de Pondichéry, biscuit au thym, mousse à l'huile d'olive et sorbet verveine-framboise (À commander en début de repas) 15,00 €

## NOS MENUS

### Menu « Terroir »

---  
Entrée, plat, dessert 44,00 €

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

---  
Entrée

Gravlax de Saumon de fontaine du Breuchin  
au Kirsch® AOC, crème fouettée au raifort

Ou

Pâté main à l'Andouille du Val d'Ajol,  
bluets aigre-doux et confiture d'oignons

Plat

Filet de truite Fario du Breuchin poêlé,  
tarte fine Ajolaise (pommes de terre, tomme, andouille),  
pousses de moutarde et lait fumé

Ou

Pied de cochon maison, farci à l'andouillette  
et lentins des chênes,  
déclinaison de moutarde et râpés Vosgiens

Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Croustille aux bluets de Roland,  
émulsion au yaourt et sorbet bluets  
(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 aux Abricots,  
compotée d'oreillons à l'Amaretto

Ou

Pavé de Lotte rôtie, cébette et thym citron,  
risotto moules-girolles, émulsion au Noilly Prat

Ou

Plancha de gambas, melon, ananas et mangue grillées,  
vinaigrette noix de cajou-citron vert

Ou

Filet de bœuf à la plancha, émulsion béarnaise,  
petits légumes et pommes de terre Pont-Neuf

Ou

Carré d'agneau rôti aux épices du Maghreb,  
tajine de légumes

Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Cru-cuit de pêche au poivre rouge de Pondichéry, biscuit au  
thym, mousse à l'huile d'olive et sorbet verveine-framboise  
(À commander en début de repas)

### Menu « Découverte »

---  
Entrée, plat, dessert 37,00 €

+ chariot de fromages 45,00 €

---  
Entrée

Tatin de tomates cerises et mozzarella,  
pesto au basilic du jardin et roquette

Plat

Pavé de merlu à l'huile d'ail et chorizo,  
aubergine gourmande aux légumes du soleil

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)