

## Notre carte de saison

### Les Entrées froides

- Terrine de foie gras de canard maison aux framboises et pickles de betterave 35.00 €
- Pâté croûte de foie de volaille aux Griottines® et Kirsch® AOC, confiture d'oignons et Griottines®, pickles de Lentins des chênes 25.00 €
- Salade de truite du Breuchin en gravlax, pommes de terre, betteraves, raifort et œuf confit 24.00 €
- Ceviche de crevettes à la mangue, avocat et grenade 21.50 €
- Salade mêlée aux saveurs d'automne, vinaigrette au parfum de roquefort 19.00 €

### Les Poissons et Crustacés

- Grillade de Dorade Royale, Saint-Jacques et Langoustines aux agrumes, poireaux grillés et betteraves 35.00 €
- Plancha de Lotte rôtie aux châtaignes, chou, girolles, figues et jus perlé 32.00 €
- Mousseline de Sandre aux écrevisses, risotto d'épeautre Vosgien, Salmon et noix, émulsion de Côte du Jura 28.50 €
- Pavé de lieu jaune poêlé, carotte cuite dans son jus, vierge au pamplemousse 26.00 €

### Les Viandes et Volailles

- Filet de Bœuf rôti au Pinot Noir de Charcenne, échalotes confites et petits légumes 35.00 €
- Pastilla de caille des Vosges aux cèpes et foie gras, brochette de cuisses confites mi-figue mi-raisin 33.00 €
- Noix de joue de porc confite à la bière Ajolaise et trompettes de la mort, endive gratinée au Salmon et noix 23.50 €
- 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 €
- Pressé de pommes au safran des Payoux, sablé breton et sorbet au cidre 15.00 €  
(À commander en début de repas)
- Nougat glacé, Golden Eight® et sauce chocolat lait (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

Pâté croûte de foie de volaille aux Griottines® et Kirsch® AOC, confiture d'oignons et Griottines, pickles de Lentins des chênes

Ou

Salade de truite du Breuchin en gravlax et pommes de terre, betteraves, raifort et œuf confit

Plat

Mousseline de Sandre aux écrevisses, risotto d'épeautre Vosgien, Salmon et noix, émulsion de Côte du Jura

Ou

Noix de joue de porc confite à la bière Ajolaise et trompettes de la mort, endive gratinée au Salmon et noix

Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Pressé de pommes au safran des Payoux, sablé breton et sorbet au cidre

(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 framboises et pickles de betterave

Ou

Grillade de Daurade Royale, Saint Jacques et Langoustines aux agrumes, poireaux grillés et betteraves

Ou

Plancha de Lotte rôtie aux châtaignes, chou, girolles, figues et jus perlé

Ou

Filet de Bœuf rôti au Pinot Noir de Charcenne, échalotes confites et petits légumes

Ou

Pastilla de caille des Vosges aux cèpes et foie gras, brochette de cuisses confites mi-figue mi-raisin

Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Nougat glacé, Golden Eight® et sauce chocolat lait

(À commander en début de repas)

### Menu « Découverte »

---  
Entrée, plat, dessert 38,00 €

+ chariot de fromages 45,00 €

---  
Entrée

Ceviche de crevettes à la mangue, avocat et grenade

Plat

Pavé de lieu jaune poêlé, carotte cuite dans son jus, vierge au pamplemousse

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)