

## Notre carte de saison

### Les Entrées froides

- Terrine de foie gras maison aux fraises gariguettes et poivre voatsiperifery 36.00€
- Pâté croûte maison façon pâté Lorrain, gelée de Gris de Toul, chutney mirabelles 26.00€
- Carpaccio de truite du Breuchin, cressonnette et pamplemousse 24.00€
- Cappuccino d'écrevisses aux petits pois, ciboulette et chips au lard de jambon 21.00€

### Les Poissons et Crustacés

- Grillade de Dorade Royale et grosses crevettes, artichauts et bimis, vinaigrette cébettes, radis, pignons, basilic 40.00€
- Tentacules d'encornets à la plancha, citron confit, légumes à l'huile de citron 32.00€
- Filet de saumon de fontaine du Breuchin, crème d'œufs fumée, asperges vertes et Brebis du Bout 28.00€
- Lieu jaune à l'huile de ciboulette, printanière de légumes aux herbes du jardin 26.00€

### Les Viandes et Volailles

- Filet de bœuf rôti au Pinot Noir de Charcenne, petits légumes et pommes de terre Pont-Neuf 36.00€
- Dos de cochon de lait confit, acidité de rhubarbe, pickles de fraises, pommes de terre fondantes 26.00€
- Picanha de veau aux morilles et asperges vertes, mille-feuille de pommes de terre au Comté 34.00€
- 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) 13.00€
- Sélection de trois fromages sur le chariot 13.00€

### Les Desserts

- Un dessert sur le chariot 14.00€
- Sablé fraise-rhubarbe, glace au yaourt de Madame Aubry (À commander en début de repas) 16.00€
- Comme un cappuccino froid à la liqueur de café Djebenah Buna®, glace chocolat café, quelques noisettes (À commander en début de repas) 16.00€

# NOS MENUS

## Menu « Terroir »

---

Entrée, plat, dessert 45,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 53,00 €

---

### Entrée

Pâté croûte maison façon pâté Lorrain,  
gelée de Gris de Toul, chutney mirabelles

### Ou

Carpaccio de Truite du Breuchin, cressonnette et  
pamplemousse

### Plat

Filet de saumon de fontaine du Breuchin,  
crème d'œufs fumée, asperges vertes et Brebis du Bout

### Ou

Dos de cochon de lait confit, acidité de rhubarbe,  
pickles de fraises, pommes de terre fondantes

### Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Sablé fraise-rhubarbe,  
glace au yaourt de Madame Aubry

(À commander en début de repas)

## Menu « Plaisir »

---

Entrée, plat, dessert 60,00 €

+ chariot de fromages 68,00 €

---

### Entrée

Terrine de foie gras maison aux fraises  
gariguettes et poivre voatsiperifery

### Ou

Grillade de Dorade Royale et grosses crevettes, artichauts et  
bimis, vinaigrette cébettes, radis, pignons, basilic

### Ou

Tentacules d'encornets à la plancha au citron confit,  
légumes à l'huile de citron

### Plat

Filet de bœuf rôti au Pinot Noir de Charcenne,  
petits légumes et pommes de terre Pont-Neuf

### Ou

Picanha de veau aux morilles et asperges vertes,  
mille-feuille de pommes de terre au Comté

### Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Comme un cappuccino froid à la liqueur de café  
Djebenah Buna®, glace chocolat café, quelques noisettes

(À commander en début de repas)

## Menu « Découverte »

---

Entrée, plat, dessert 39,00 €

+ chariot de fromages 47,00 €

---

### Entrée

Cappuccino d'écrevisses aux petits pois,  
ciboulette et chips de lard de jambon

### Plat

Lieu jaune à l'huile de ciboulette,  
printanière de légumes aux herbes du jardin

### 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)