

Notre carte de saison

Les Entrées froides

- Terrine de foie gras de canard maison aux abricots, compotée d'oreillons à l'amaretto 36,00€
- Pâté main à l'Andouille du Val d'Ajol, bluets aigre doux, confiture d'oignons 26,00€
- Gravlax de Truite rose du Breuchin au Kirsch® de Fougerolles AOC, crème fouettée au raifort 24,00€
- Vitello Tonnato (rôti de veau froid, mayonnaise au thon, condiments) 21,00€

Les Poissons et Crustacés

- Pavé de Lotte rôti, cébette et thym citron, risotto moules-girolles, émulsion Noilly-Prat 36,00€
- Plancha de Gambas, melon, ananas et mangues grillées, vinaigrette noix de cajou-citron vert 35,00€
- Filet de Fario du Breuchin poêlé, tarte fine Ajolaise (pommes de terre, tomme, Gandoyau), pousses de moutarde et lait fumé 28,00€
- Pavé de Merlu en croûte de basilic, caviar de courgettes, pommes de terre et roquette 26,00€

Les Viandes et Volailles

- Carré d'agneau rôti au thym, sablé parmesan aux légumes du soleil 38,00€
- Filet de bœuf à la plancha, crème de raifort, petits légumes, pommes de terre Pont-Neuf 36,00€
- Pied de cochon farci à l'andouillette et Lentins des Chênes, déclinaison de moutarde et râpés Vosgiens 26,00€
- La véritable Andouille du Val d'Ajol et ses garnitures 21,00€

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€
- Croustille aux Bluets de Roland et Agathe, émulsion yaourt et sorbet bluets (À commander en début de repas) 16,00€
- Baba au rhum pêche et nectarine, sorbet pêche et verveine citronnée (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 main à l'Andouille du Val d'Ajol,
bluets aigre doux, confiture d'oignons

Ou

Gravlax de Truite rose du Breuchin
au Kirsch® de Fougerolles AOC,
crème fouettée au raifort

Plat

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

Ou

Pied de cochon 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 et Agathe,
émulsion yaourt et sorbet aux bluets
(À commander en début de repas)

Menu « Plaisir »

Entrée, plat, dessert 60,00 €

+ chariot de fromages 68,00 €

Entrée

Terrine de foie gras de canard maison aux abricots,
compotée d'oreillons à l'amaretto

Ou

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

Ou

Plancha de Gambas, melon, ananas et mangues grillées,
vinaigrette noix de cajou-citron vert

Plat

Filet de bœuf à la plancha, crème de raifort,
petits légumes, pommes de terre Pont-Neuf

Ou

Carré d'agneau rôti au thym,
sablé parmesan aux légumes du soleil

Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Baba au rhum pêche et nectarine,
sorbet pêche et verveine citronnée
(À commander en début de repas)

Menu « Découverte »

Entrée, plat, dessert 39,00 €

+ chariot de fromages 47,00 €

Entrée

Vitello Tonnato
(rôti de veau froid, mayonnaise au thon, condiments)

Plat

Pavé de Merlu en croûte de basilic,
caviar de courgettes, pommes de terre et roquette

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)