

Notre carte de saison

Les Entrées froides

- Terrine de foie gras de canard au vin de rhubarbe, quelques tronçons confits au jus de fraise 39,00 €
- Terrine de truite du Breuchin aux grenouilles et Lentins des chênes, salade de lentilles des Vosges et cresson de Fontaine 27,00 €
- Pâté croûte maison aux foies de volailles, Bluets aigre doux, quelques pissenlits, œuf râpé 26,00 €
- Œuf de madame Bernardin fumé, asperges blanches mousseuses et chips de betteraves  22,00 €
- Salade Ajolaise (tomme à l'ail des ours, œuf dur, tomates, radis et haricots verts)  20,00 €

Les Poissons et Crustacés

- Pavé de cabillaud au poivre Timut, fine purée de carottes au pamplemousse, petits pois et Affila Cress 26,50 €
- Plancha de blanc de Calamars, déclinaison de petits pois et framboises, yaourt du Bout à la menthe 35,00 €
- Grillade de St Jacques, Langoustines et Dorade Royale aux agrumes, asperges blanches, grenade et coriandre 45,00 €
- Filet d'Omble de Fontaine du Breuchin poêlé, croquettes d'asperges vertes au jambon cru de Luxeuil et jus perlé 30,00 €

Les Viandes et Volailles

- Filet de bœuf à la plancha, jus au Pinot Noir de Charcenne, printanière de légumes, pommes de terre Pont-Neuf 39,00 €
- Picanha de veau confit aux morilles, gratin de macaronis au Comté et asperges vertes 38,00 €
- Ballotine de poulet fermier farcie aux Griottines® et flambée au Kirsch® AOC, petits pois à la Française, gaufrettes de pommes de terre 29,00 €
- La véritable Andouille du Val d'Ajol et ses garnitures 21,00 €
- Farandole Végétarienne du moment  19,50€

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€
- Mille-feuille inversé à la rhubarbe, mousse vanille, crème glacée rhubarbe Crillon (À commander en début de repas) 16,00€
- Comme un cake aux agrumes, siphon chocolat fleur d'oranger, marmelade d'agrumes, Dom Pacello®, glace yaourt mandarine (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 aux foies de volailles,
Bluets aigre doux, quelques pissenlits, œuf râpé

Ou

Terrine de truite du Breuchin
aux grenouilles et Lentins des chênes,
salade de lentilles des Vosges et cresson de Fontaine

Plat

Filet d'Omble de fontaine du Breuchin poêlé,
croquettes d'asperges vertes au jambon cru de Luxeuil
et jus perlé

Ou

Ballotine de poulet fermier farcie aux Griottines® et
flambée au Kirsch® AOC, petits pois à la Française,
gaufrettes de pommes de terre

Dessert

Un dessert sur le chariot

Ou

Mille-feuille inversé à la rhubarbe, mousse vanille,
crème glacée rhubarbe Crillon

(À commander en début de repas)

Menu « Plaisir »

Entrée, plat, dessert 65,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 73,00 €

Entrée

Terrine de foie gras de canard au vin de rhubarbe,
quelques tronçons confits au jus de fraise

Ou

Plancha de blanc de Calamars, déclinaison de petits pois
et framboises, yaourt du Bout à la menthe

Plat

Grillade de St Jacques, Langoustines et Dorade Royale
aux agrumes, asperges blanches, grenade et coriandre

Ou

Filet de bœuf à la plancha, jus au Pinot Noir de Charcenne,
printanière de légumes, pommes de terre Pont-Neuf

Ou

Picanha de veau confit aux morilles,
gratin de macaronis au Comté et asperges vertes

Dessert

Un dessert sur le chariot

Ou

Comme un cake aux agrumes, siphon chocolat fleur
d'oranger, marmelade d'agrumes, Dom Pacello®,

glace yaourt mandarine

(À commander en début de repas)

Menu « Découverte »

Entrée, plat, dessert 39,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 47,00 €

Entrée

Œuf de madame Bernardin fumé,
asperges blanches mousseuses et chips de betteraves

Plat

Pavé de cabillaud au poivre Timut,
fine purée de carottes au pamplemousse,
petits pois et Affila Cress

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)

Sur demande, nous pouvons concocter une préparation végétarienne.

