

Notre carte de saison

Les Entrées froides

- Terrine de foie gras de canard maison au Guignolet, fine gelée de cerises et son chutney 39.00€
- Marbré mi-cuit de truite du Breuchin au fenouil bronze, poivre fumé, concombre et raifort 27.00€
- Œuf de Madame Bernardin en cuisson parfaite, émulsion de tomme Ajolaise, asperges blanches et jambon cru de Luxeuil les Bains  24.00€
- Pâté croûte de caille des Vosges et bluets aigre doux, pickles de Lentins des chênes et petite salade 26.00€
- Salade Ajolaise (tomme à l'ail des ours, œuf dur, tomates, radis et haricots verts)  20.00€

Les Poissons et Crustacés

- Grillade de Dorade Royale et Langoustines au poivre Timut, asperges vertes et rhubarbe grillée, agrumes et coriandre 45.00€
- Plancha de calamars, déclinaison d'artichaut, huile d'ail et chorizo 35.00€
- Filet d'omble de fontaine du Breuchin poêlé, crème d'œufs fumée à l'ail des ours, asperges vertes et brebis du Bout 30.00€
- Tournedos de merlu au lard, lait fumé et déclinaison de petits pois à la française 26.50€

Les Viandes et Volailles

- Filet de bœuf à la plancha, jus au Pinot Noir de Charcenne, printanière de légumes aux herbes du jardin et pommes de terre Pont-neuf 39.00€
- Dos de cochon de lait confit, acidité de rhubarbe, pickles de fraises et pommes de terre fondantes 29.00€
- Picanha de veau rôti aux morilles, asperges blanches et pommes de terre grenailles 40.00€
- 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€

Les Desserts

- Un dessert sur le chariot 14.00€
- Accord fraise-sureau en deux textures, sur un sablé croustillant au citron vert (À commander en début de repas) 16.00€
- Melon en tartare aux Griottines®, fromage blanc de Mme Petitjean battu aux herbes et sorbet Griottes (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

Marbré mi-cuit de truite du Breuchin
au fenouil bronze, poivre fumé, concombre et raifort

Ou

Pâté croûte de caillé des Vosges et bluets aigre doux,
pickles de Lentins des chênes et petite salade

Plat

Filet d'omble de fontaine du Breuchin poêlé,
crème d'œufs fumée à l'ail des ours,
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

Accord fraise-sureau en deux textures,
sur un sablé croustillant au citron vert

(À commander en début de repas)

Menu « Plaisir »

Entrée, plat, dessert 65,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 68,00 €

Entrée

Terrine de foie gras de canard maison au Guignolet,
fine gelée de cerise et son chutney

Ou

Grillade de Dorade Royale et langoustines au poivre Timut,
asperges vertes et rhubarbe grillée, agrumes et coriandre

Plat

Plancha de calamars, déclinaison d'artichaut,
huile d'ail et chorizo

Ou

Filet de bœuf à la plancha, jus au Pinot Noir de Charcenne,
printanière de légumes aux herbes du jardin
et pommes de terre Pont-neuf

Ou

Picanha de veau rôti aux morilles, asperges blanches, et
pommes de terre grenailles

Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Melon en tartare aux Griottines®,
fromage blanc de Mme Petitjean battu aux herbes
et sorbet Griottes

(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 en cuisson parfaite,
émulsion de tomme Ajolaise, asperges blanches
et jambon cru de Luxeuil les Bains

Plat

Tournedos de merlu au lard,
lait fumé et déclinaison de petits pois à la française

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 adapter nos préparations
aux personnes végétariennes.



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)