

Notre carte de saison

Les Entrées froides

- Terrine de foie gras de canard maison à la Golden 8, chutney de poire aux épices, pickles d'oignons rouges 39,00 €
- Pressé de Sandre et de Truite du Breuchin aux herbes, crème fouettée au raifort et lentilles des Vosges 28,00 €
- Pâté croûte de foie de volaille, escargots de la Molière et Griottines® à la Bleue, chutney d'oignons anisé 27,00 €
- Œuf de Madame Bernardin en cuisson parfaite, panais, Chioggia, lait infusé et olives noires craquantes 24,00 €

Les Poissons et Crustacés

- Omble de Fontaine du Breuchin snacké, comme un risotto de chou-rave, fuseau Lorrain et noisettes 29,00 €
- Lotte rôtie, saucisson de pommes de terre échalotte confite écrevisses et sauge, jus de poulet tranché au beurre de crustacés 38,00 €
- Poireaux-vinaigrette de Dorade royale, St Jacques et Langoustines aux fruits de la passion, butternut et velours de Griottines® 45,00 €
- Basquaise de Cabillaud, tomates confites, jambon cru de Luxeuil et confitures d'olives 26,50 €

Les Viandes et Volailles

- Pied de cochon maison, farci à l'andouillette et Lentins des chênes, risotto de chou-rave, Andouille du Val d'Ajol et graines de moutarde 26,00 €
- Filet de bœuf poêlé au Pinot Noir de Charcenne, échalotte confite et petits légumes 40,00 €
- Ris de veau poêlé aux Pleurotes de M. BAUDOT, gratin de macaronis aux cèpes et vieux Comté 48,00 €
- Crêpinette de Caille des Vosges, mi-figue mi-raisin, panais, bimis et pop-corn de boulgour 35,00 €
- La véritable Andouille du Val d'Ajol et ses garnitures 21,00 €
- Farandole Végétarienne du moment  21,50 €

Les Fromages

- Sélection de fromages du Pays des Chalots (munster, tomme à l'andouille et brebis du Bout) 14,00 €

Les Desserts

- Un dessert sur le chariot 15,00 €
- Figue confite, texture de noix et glace au miel (À commander en début de repas) 17,00 €
- Poire pochée à la cardamome, crémeux chocolat noir, glace noisette (À commander en début de repas) 17,00 €

NOS MENUS

Menu « Terroir »

Entrée, plat, dessert 47,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 55,00 €

Entrée

Pressé de Sandre et de Truite du Breuchin aux herbes,
crème fouettée au raifort et lentilles des Vosges

Ou

Pâté croûte de foie de volaille,
escargots de la Molière et Griottines® à la Bleue,
chutney d'oignons anisé

Plat

Omble de Fontaine du Breuchin snacké,
comme un risotto de chou-rave,
fuseau Lorrain et noisettes

Ou

Crépinette de Caille des Vosges, mi-figue mi-raisin,
panais, bimis et pop-corn de boulgour

Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Figue confite, texture de noix
et glace au miel

(À commander en début de repas)

Menu « Plaisir »

2 plats au choix et dessert 67,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 75,00 €

Plats aux choix

Terrine de foie gras de canard maison à la Golden 8,
chutney de poire aux épices, pickles d'oignons rouges

Ou

Poireaux-vinaigrette de Dorade royale,
St Jacques et Langoustines aux fruits de la passion,
butternut et velours de Griottines®

Ou

Lotte rôtie, saucisson de pommes de terre
échalotte confite écrevisses et sauge,
jus de poulet tranché au beurre de crustacés

Ou

Filet de bœuf poêlé au Pinot Noir de Charcenne,
échalotte confite et petits légumes

Ou

Ris de veau poêlé aux Pleurotes de M. BAUDOT,
gratin de macaronis aux cèpes et vieux Comté

Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Poire pochée à la cardamome,
crèmeux chocolat noir, glace noisette

(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,
panais, Chioggia, lait infusé et olives noires craquantes

Plat

Basquaise de Cabillaud, tomates confites,
jambon cru de Luxeuil et confitures d'olives

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
Sélection Prestige

12,00 € (2x 12,5 cl)
18,00 € (2x 12,5 cl)