

Notre carte de saison

Les Entrées froides

- Terrine de foie gras de canard maison au Crillon® des Vosges, chutney de Rhubarbe et pickles de fraises 40,00€
- Tataki de Grosse Truite du Breuchin aux agrumes, asperges blanches grillées, mayonnaise et pamplemousse 28,00€
- Pâté Croûte maison de cochon de lait au Kirsch® AOC, Bluets aigre doux, quelques pissenlits et œuf râpé 28,00€
- Œuf de madame Bernardin en cuisson parfaite, déclinaison de petits pois, jambon cru de Luxeuil et lait fumé 24,00€

Les Poissons et Crustacés

- Grillade de Saint-Jacques, Langoustines et Daurade Royale aux agrumes, asperges blanches, grenade et coriandre 48,00€
- Plancha de blancs de Calamars, déclinaison de petits pois et framboises, yaourt du Bout à la menthe 35,00€
- Filet d'Omble de Fontaine du Breuchin à l'ail des ours, risotto d'épeautre Malglaive aux grenouilles 29,50€
- Plancha de Cabillaud au poivre Timut, carottes confites dans leur jus, vierge pamplemousse et coriandre 27,00€

Les Viandes et Volailles

- Filet de Bœuf à la plancha, jus au pinot noir de Charcenne, printanière de légumes, pommes de terre Pont-Neuf 40,00€
- Vol-au-vent de ris de veau aux asperges vertes et morilles 49,00€
- 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 à la printanière  21,50€

Les Fromages

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

Les Desserts

- Un dessert sur le chariot 15,00€
- Sphère Moka-Caramel, cœur glacé chocolat et nuage de café à la liqueur Djebenah Buna® 17,00€
(À commander en début de repas)
- Sablé croustillant Fraise, Rhubarbe confite, émulsion au Crillon® des Vosges, crème glacée au yaourt (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

Tatakj de Grosse Truite du Breuchin aux agrumes,
asperges blanches grillées,
mayonnaise et pamplemousse

Ou

Pâté Croûte maison de cochon de lait
au Kirsch® AOC, Bluets aigre doux,
quelques pissenlits et œuf râpé

Plat

Filet d'Omble de Fontaine du Breuchin à l'ail des
ours, risotto d'épeautre Malglaive aux grenouilles

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

Sablé croustillant Fraise, Rhubarbe confite, émulsion
au Crillon® des Vosges, crème glacée au yaourt

(À commander en début de repas)

Menu « Plaisir »

Entrée, plat, dessert 67,00 €

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

Entrée

Terrine de foie gras de canard maison
au Crillon® des Vosges, chutney de Rhubarbe
et pickles de fraises

Ou

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

Plat

Grillade de Saint-Jacques, Langoustine et Daurade 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

Vol-au-vent de ris de veau aux asperges vertes et morilles

Dessert

Un dessert sur le chariot

Ou

Sphère Moka-Caramel, cœur glacé chocolat et nuage de café
à la liqueur Djebenah Buna®

(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, déclinaison de petits pois,
jambon cru de Luxeuil et lait fumé

Plat

Plancha de Cabillaud au poivre Timut,
carottes confites dans leur jus, vierge
pamplemousse et coriandre

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.

