

Notre carte de saison

Les Entrées froides

- Terrine de foie gras de canard maison aux abricots, compotée d'oreillons à l'Amaretto® 40,00€
- Gravlax de Truite Jaune du Breuchin au Kirsch AOC de Fougerolles, fenouil bronze et crème fouettée au raifort 28,00€
- Pâté main à l'Andouille du Val d'Ajol, bluets aigre-doux et confiture d'oignons 28,00€
- Vittelo Tonnato (rôti de veau froid, mayonnaise au thon et condiments) 24,00€

Les Poissons et Crustacés

- Plancha de Dorade Royale et Gambas au basilic, artichaut, Brebis du Bout et tapenade 48,00€
- Blancs de calamars à la plancha, houmous de pois chiches Vosgiens, vierge au chorizo, tomates et épices 35,00€
- Pavé de merlu rôti, risotto de moules aux Girolles, émulsion au Noilly Prat 27,00€
- Filet d'Omble de Fontaine du Breuchin, vinaigrette à la marjolaine du jardin, marmelade de pommes de terre, cébette et oseille 29,50€

Les Viandes et Volailles

- Filet de Bœuf à la plancha, crème de raifort arrangée, pommes de terre Pont-Neuf et petits légumes 40,00€
- Pied de cochon farci à l'andouillette et Lentins des chênes, déclinaison de moutarde et râpés Vosgiens 26,00€
- Carré d'agneau rôti au romarin, tarte fine de panisse, légumes du soleil, salade d'épinards et yaourt 40,00€
- La véritable Andouille du Val d'Ajol et ses garnitures 21,00€

- Farandole Végétarienne estivale  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€
- Baba au Rhum pêche-verveine, crème mascarpone et sorbet framboise 17,00€
(À commander en début de repas)
- Croustille aux Bluets de chez Agathe, émulsion yaourt et sorbet 17,00€
(À commander en début de repas)

NOS MENUS

Menu « Terroir »

Entrée, plat, dessert 47,00 €

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

Entrée

Gravlax de Truite Jaune du Breuchin
au Kirsch AOC de Fougerolles,
fenouil bronze et crème fouettée au raifort

Ou

Pâté main à l'Andouille du Val d'Ajol,
bluets aigre-doux et confiture d'oignons

Plat

Filet d'Omble de Fontaine du Breuchin,
vinaigrette à la marjolaine du jardin,
marmelade de pommes de terre, cébette et oseille

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 chez Agathe,
émulsion yaourt et sorbet
(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 aux abricots,
compotée d'oreillons à l'Amaretto®

Ou

Blancs de calamars à la plancha,
houmous de pois chiches Vosgiens,
vierge au chorizo, tomates et épices

Plat

Plancha de Dorade Royale et Gambas au basilic,
artichaut, Brebis du Bout et tapenade

Ou

Filet de Bœuf à la plancha, crème de raifort arrangée,
pommes de terre Pont-Neuf et petits légumes

Ou

Carré d'agneau rôti au romarin, tarte fine de panisse,
légumes du soleil, salade d'épinards et yaourt

Dessert

Un dessert sur le chariot

Ou

Baba au Rhum pêche-verveine, crème mascarpone et
sorbet framboise
(À commander en début de repas)

Menu « Découverte »

Entrée, plat, dessert 39,00 €

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

Entrée

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

Plat

Pavé de merlu rôti, risotto de moules aux Girolles,
émulsion au Noilly Prat

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
Sélection Prestige

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

Sur demande, nous pouvons concocter une préparation végétarienne.

