

Notre carte de saison

Les Entrées froides

- Terrine de foie gras de canard maison aux framboises et pickles de betteraves 42,00€
- Pâté croûte de cochon de lait au Gris de Toul, chutney mirabelles, mâche et noix du jardin 29,00€
- Mousseline de Truite du Breuchin, Sandre et cèpes, salade de lentilles des Vosges, aigrette au raifort 30,00€
- Œuf de Madame Bernardin en cuisson parfaite, crème de topinambours, quelques girolles et huile de noix  24,00€

Les Poissons et Crustacés

- Grillade de Dorade Royale et Saint Jacques, poireaux et betteraves, vinaigrette agrumes et coriandre 48,00€
- Plancha de tentacules d'encornets, escabèche de légumes au chorizo, crumble d'ail et huile de persil 38,00€
- Filet d'Omble de fontaine du Breuchin snacké, tarte fine Ajolaise, lait fumé et cresson 30,00€
- Pavé de cabillaud poêlé, comme un risotto de chou-fleur, jus perlé 28,00€

Les Viandes et Volailles

- Filet de Bœuf poêlé au Pinot Noir de Charcenne, légumes d'automne et confiture d'échalotes 42,00€
- Paleron de veau confit à la bière Ajolaise, crémeux de panais, bimis et pop-corn de boulgour 36,00€
- Suprême de poulet fermier flambé au Kirsch® et Griottines®, risotto d'épeautre Malglaive et choux de Bruxelles 28,00€
- La véritable Andouille du Val d'Ajol et ses garnitures 22,00€
- Farandole Végétarienne  25,00€

Les Fromages

- Sélection de fromages du Pays des Chalots (munster, tome à l'Andouille et brebis du Bout) 14,50€

Les Desserts

- Un dessert sur le chariot 16,00€
- Crémeux de potimarron chocolat, raisins rôtis, praliné aux graines de courges, sorbet raisin et Kirsch® 18,00€
(À commander en début de repas)
- Pressé de pommes en mille-feuille et figues, caramel beurre salé et crème glacée vanille 18,00€
(À commander en début de repas)

Nos Menus

Menu « Terroir »

Entrée, plat, dessert 48,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 56,00 €

Entrée

Pâté croûte de cochon de lait au Gris de Toul,
chutney mirabelles, mâche et noix du jardin

Ou

Mousseline de Truite du Breuchin, Sandre et cèpes,
salade de lentilles des Vosges, aigrette au raifort

Plat

Filet d'Omble de fontaine du Breuchin snacké,
tarte fine Ajolaise, lait fumé et cresson

Ou

Suprême de poulet fermier flambé
au Kirsch® et Griottines®,
risotto d'épeautre Malglaive et choux de Bruxelles

Dessert

Un dessert sur le chariot

Ou

Crèmeux de potimarron chocolat, raisins rôtis,
praliné aux graines de courges, sorbet raisin et Kirsch®
(À commander en début de repas)

Menu « Plaisir »

Entrée, plat, dessert 68,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 76,00 €

Entrée

Terrine de foie gras de canard maison aux framboises
et pickles de betteraves

Ou

Grillade de Dorade Royale et Saint Jacques,
poireaux et betteraves, vinaigrette agrumes et coriandre

Plat

Plancha de tentacules d'encornets, escabèche de légumes
au chorizo, crumble d'ail et huile de persil

Ou

Filet de Bœuf poêlé au Pinot Noir de Charcenne,
légumes d'automne et confiture d'échalottes

Ou

Paleron de veau confit à la bière Ajolaise,
crèmeux de panais, bimis et pop-corn de boulgour

Dessert

Un dessert sur le chariot

Ou

Pressé de pommes en mille-feuille et figues,
caramel beurre salé et crème glacée vanille
(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,
crème de topinambour, quelques girolles et huile de noix

Plat

Pavé de cabillaud poêlé,
comme un risotto de chou-fleur, jus perlé

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.

