

Les Entrées

Foie gras de canard * (origine France)	24 €
Terrine de foie gras de canard et confiture maison	
Saumon BIO 	26 €
Terrine de saumon bio frais et fumé aux lentilles de Saint-Flour  jus de petits pois	
Huitres naturelles n°3 Jean Noël Yvon (Sentinelles Slow Food)  la douzaine	23 €
Avec beurre salé et vinaigrette d'échalote	les 6 12 €
Porc Noir de Bigorre 	19 €
Aumônière de Galabar de Porc Noir de Bigorre aux pommes, compotée tomates	
Suggestion d'entrée du menu « Insolite » inspiration du jour	26 €

Les Poissons

Skrei*	28 €
Filet de skrei, laqué au jus de viande, croustillant de lard paysan, chutney de pomme et chou rouge	
Raie	29 €
Spaghetti de salsifis, crosne, sauce ponzu yuzu	
Poisson du menu « Insolite » inspiration du jour	29 €

Les Viandes

Magret de canette (origine France)	29 €
Purée de betterave, mayonnaise purple, croustillant de tapioca	
Ris de veau (origine France)*	29 €
Ecrasé de pomme de terre violette, fenouil confit, sauce cappuccino café	
Poule Fermière (origine France)	29 €
Médailon de poule fermière sauce au foie gras, galette de riz vénéré, petits légumes	
Viande du menu « Insolite » inspiration du jour	29 €
Bœuf Race Vosgienne 	24 €
Parmentier de bœuf Race Vosgienne	

Les Viandes traditionnelles

Choucroute et sa garniture à l'Alsacienne (origine France) 	22 €
(Choucrouterie Claude à Chavannes sur Etang, 68)	
Faux filet de bœuf (origine France)	25 €
Sélection de légumes du jour, pomme Anna	
Tête de veau tiède (origine France) « comme la faisait ma Grand-Mère »	21 €

Le symbole * signifie : Possibilité de 1/2 portion 15 €
Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances
Service 10% compris, Boissons non comprises

Les Fromages

Le Chariot de fromages affinés : fromages ici et ailleurs 11 €
Fromagerie St Nicolas

Les Desserts

Tarte Tatin pour 2 personnes (à commander en début de repas) 26 €
Poire ou Pomme « A notre façon » 35 minutes d'attente

Café gourmand 12 €
Guimauve, glace café citron, panacotta fruit de la passion, entremet, mousse pralinée

« Cassis » 🍷 10 €
Sphère de cassis fermier « La Ferme Fruirouge » estragon cœur coulant

Fruits 11 €
Arbre de fruits exotique, sorbet sésame noir

« Nougatine » 11 €
Mousse nougat, confit de mandarine, croustillant

Le dessert du mois 11 €
« Mangachoc » Sablé cacao, parfait glacé au Mangalore, ganache chocolat lait monté cardamome

Le dessert Insolite 11 €
Le dessert du menu insolite

Le Coin « Végétal »

Entrée 19 €
Au choix, œuf, fromage, légumes

Plat 25 €
Au choix, œuf, fromage, légumes, céréales

Le Coin des « Gastro Mômes »

Entrée, plat, dessert à 17€ / Ou plat et dessert à 12€
Crêpes au jambon, salade verte

...
Emincé de volaille aux petits légumes, spaetzle **Ou** Poisson selon arrivage

...
Mi cuit au chocolat Valrhona glace vanille

NOS MENUS

Tout changement dans le menu, implique un supplément

Nos menus Insolites

Menu surprise concocté par le chef Henri Gagneux

Tentez ! Osez ! Et laissez-vous surprendre !

Formule à 51€

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

Formule à 61€

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert

Les menus du Mois

2 formules au choix

Formule à 41€

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

Formule à 51€

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert

Terrine de saumon bio frais et fumé aux lentilles de Saint-Flour,
jus de petits pois

•••

Filet de skrei laqué au jus de viande, croustillant de lard paysan,
chutney de pomme et choux rouge

ET/OU

Médailillon de poule fermière sauce foie gras, galette de riz vénéré,
petits légumes

•••

« Mangachoc »

Sablé cacao, parfait glacé au Mangalore,
ganache chocolat lait monté cardamome

Notre suggestion de vins au verre en accord avec les menus

Forfait 2 verres de vin 14 € (entrée et plat)

Forfait 3 verres de vin 19 € (entrée, poisson et viande)

*Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances
Service 10% compris, Boissons non comprises*

NOS MENUS

Tout changement dans le menu, implique un supplément

Menu Dégustation à 75€

Menu servi uniquement par table complète

Ce menu peut être servi, si vous le désirez, avec des vins au verre en accord avec les plats

Terrine de saumon frais et fumé aux lentilles de Saint-Flour, jus de petits pois

•••

Filet de skrei laqué au jus de viande, croustillant de lard paysan,
chutney de pomme et choux rouge

•••

Poisson du menu Insolite

•••

Médailon de poule fermière sauce foie gras, galette de riz vénéré,
petits légumes

•••

Terrine de foie gras de canard Français, confiture maison

•••

« Mangachoc »

Sablé cacao, parfait glacé au Mangalore,
ganache chocolat lait monté cardamome

Menu Slow Food à 41€



Alliance des cuisiniers du Haut-Rhin - Réseau Slow Food
« Mijotons des solutions pour un futur meilleur »



Aumônière de Galabar de Porc Noir de Bigorre aux pommes,
compotée de tomates

•••

Parmentier de bœuf de Race Vosgienne

•••

Sphère de cassis fermier « La Ferme Fruirouge »
cœur coulant estragon

*Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances
Service 10% compris, Boissons non comprises*