

	<u>Plat</u>	<u>Petit plat</u>
Marbré de foie gras de canard , doux parfum de vanille	38	24
Médailles de truite mi-cuite aux herbes	28	16
Ballotines de lapin , jeunes pousses et abricot	29	17
V Tartare de tomates , copeaux de légumes	25	
Potage du moment	15	
		
Homard poêlé au beurre , jus d'étrilles	58	
Filet de lieu jaune cuit à la vapeur douce Consommé de crustacés	32	
Poisson du jour , sauce beurre blanc	36	
Casserolette d'escargots à l'oseille	28	18
V Œuf poché, poêlée de girolles Emulsion de pomme de terre fumée	28	
V Légumes de saison au Pesto	28	
		
Suprême de pigeon rôti, sa cuisse en caillette Blettes, sauce aux griottines	42	
Entrecôte de veau à la plancha , jus court	38	
Côtelette de caille des Vosges farcie Sauce au vin jaune	38	
Tripes au Riesling , à la crème et moutarde	32	20
		
Assiette de fromages affinés	15	
V Plat végétarien		
Lingot de Tripes à emporter 1 kg : 28 €		

Tous nos plats sont réalisés à base de produits frais. Les plats chauds en direct demandent un peu d'attente.

Menu à 55 €

Mise en bouche



Ballotines de lapin, jeunes pousses et abricot



Filet de lieu jaune à la vapeur douce

Consommé de crustacés

Ou

Entrecôte de veau à la plancha

Jus court



La carte des Desserts

Les Petits fours

Menu à 70 €

Mise en bouche



Marbré de foie gras de canard, doux parfum de vanille

Ou

Médallions de truite mi-cuite aux herbes



Poisson du jour, sauce au beurre blanc



Suprême de pigeon, sa cuisse en caillette

Blettes, sauce aux griottines



La carte des Desserts

Les Petits Fours

Assiette de fromages affinés à 15 €

Paris-Brest pistache framboise



En passant par la forêt
Champignon praliné, glace café



Trilogie de glaces et sorbets maison



Pavlova aux fruits de saison



Baba au sirop vanillé et agrumes

Crème fouettée
Rhum selon votre désir



Fruits frais de saison

Les Desserts allégés au sucre de Bouleau "Natsuc"

Tarte aux fraises

Marmelade de fruits rouges

Les Desserts à commander en début de repas ou 30 minutes d'attente

Soufflé Chaud au Grand Marnier

Glace Vanille



18 € prix net TTC, service compris

Nos desserts sont servis avec les Petits Fours Maison

Tous nos desserts sont réalisés à la demande, certains peuvent demander un peu de temps de préparation, merci de les commander en début de repas.

Menu Végétarien à 58 €

Mise en bouche



Tartare de tomates, copeaux de légumes



Œuf poché, poêlée de girolles
Émulsion de pomme de terre fumée



Légumes de saison au Pesto



La carte des desserts

Menu Dégustation à 105 €

Mise en bouche



Marbré de foie gras de canard

Doux parfum de vanille



Langoustine, pied de cochon

Salade de fèves, croustille de lard



Filet de lieu jaune cuit à la vapeur douce

Consommé de crustacés



Œuf poché, poêlée de girolles

Émulsion de pomme de terre fumée



Suprême de pigeon rôti, sa cuisse en caillette

Blettes, sauce aux griottines



Les Fromages affinés



Soufflé chaud au Grand Marnier



Pavlova aux fruits de saison



Les petits fours