

Le Menu du moment

38 Euros

La Fruite du Frais Baril en gravlax
Mousseline au Camerises Vosgiennes bio
Ses Toasts de Pain au Maïs

OU

La Salade de nos Forêt Vosgiennes
Salade Verte, Tomates cerises, pommes de Terre Grenailles,
Jambon Forêt Noire, Tomme Bio du Val d'Ajol
Croutons de Pain de Campagne

* * * *

La Ballotine de Suprême de Poulet Jaune
Au Lard Fumé vosgien
Sauce Vigneronne
Pommes de Terre et Légumes du Moment

OU

L'Arancini de Saumon et Fruite du Frais Baril Fumée par nos soins
légumes du Moment

* * *

L'Assiette des Trois Fromages
Son Bouquet de Salade

OU

Le Carachoc

(Mousse chocolat, Streusel et Tuile Cacao, Crémeux Caramel)

OU

Le Knickerbocker Glory
(Glace Vanille, Sorbet Fraise, coulis de fruits rouge,
Chantilly et Honeycombs maison)

Menu du Chapitre

58 euros avec fromage

54 euros sans fromage

Le Carpaccio de Noix de Veau et Magret de Canard fumé,
Câprons et Tomates Confites
Huile d'Olive Fumée

OU

Le Tataki de Thon Rouge aux Deux Sésames, soja et Citron Vert
Taboulé de Petit Epeautre

OU

Le Marbré de Foie Gras au Crillon des Vosges
Pickles de Fraises

Petit Pain artisanal aux Graines de Courges et Cranberry

Suppl : 5.00 Euros

* * * * *

Le Croustillant de Bœuf Angus

Pommes de Terre et Légumes du Moment

Suppl Morilles : 6.00 euros

OU

Le Duo de Cabillaud et Saint-Jacques Au Beurre d'Agrumes
Et perles de Citron

Pommes de Terre et Légumes du Moment

* * * * *

L'Assiette Des trois Fromages, son Bouquet de Salade

OU

Le Brillat Savarin Truffé par nos soins

Son Bouquet de Salade

* * *

Dessert au Choix sur la carte

(à choisir de préférence en début de repas)

Menu Végétarien

35 Euros

*Le Taboulé de Petit Epeautre Bio
au Safran des Vosges
Tomates Confites, Mozzarella di Bufala,
Huile d'Olive Fumée*

* * * *

*Samoussa de Lentilles
Et Houmous de Pois Chiches Bio
Tandoori
Crèmeux de Chou-fleur à la Cardamome*

* * * *

Le Finger Citron / Citron Vert

(cheesecake Citron Vert, popcorn au Citron, Sablé Breton et Sorbet Citron Vert)

* * * *