

Pour commencer

Supplément de 3€ pour une entrée en plat

Salade Vosgienne servie en chaude « Meurotte », tomme, lardons, croûtons et œuf fermier poché

14€

Tartare de veau façon Vitello tonnato, copeaux de parmesan, câpre

19€

Velouté d'artichaut, brunoise, pesto de coriandre huile de sésame et cacahuètes

14€

Gravlax de truite aux herbes et baies roses, gel de citron et crème d'asperges

17€

Pâté en croûte comme une potée, fine salade de pomme de terre et dés de Melfor

13€

Terrine de Foie Gras, gelée de fraise en aigre doux, toast de campagne

21€

Pour continuer

Filet mignon de porc, graines de moutarde et mousseline de céleris sauce infusée au gingembre et teriyaki

17€

Pièce de bœuf, légumes de saison, jus aux épices et pomme Anna

25€

Filet de poisson au gré de la marée, hollandaise au doux parfum de sapin,
embeurré de chou

23€

Tartiflette au munster, échine fumée, charcuteries et bouquet de salade

19€

Ecrasé de pomme de terre et œuf poché, légumes, consommé aux parfums d'orient

16€

Prix net TTC, service compris

Fromages locaux et ses condiments

Assiette de 3 morceaux 6€

Assiette de 5 morceaux 10€

Pour finir sur une note sucrée

Tarte au citron *version 2025*

12€

Rhubarbe confite, ganache monté au chocolats blanc, bavaroise fraise

11€

Ile flottante, crème de cassis

9€

Le Vacherin 2 parfums de glace ou sorbet au choix

10€

Souvenir d'enfance,

Moelleux chocolat, émulsion Carambar, crème glacée caramel beurre salé

13€

Affogato, ganache chocolat, biscuit, glace vanille, crème fouettée,

expresso ou chocolat chaud

8€

Irish Coffee *au Whisky ou à la Mirabelle*

10€

Expresso Martini (*vodka, expresso, bailey's, sucre de canne*)

10€

Colonel

10€

Prix net TTC, service compris

Randonneur et terroir 23€

Pâté en croûte comme une potée, fine salade de pomme de terre et dés de Melfor

∞∞

Filet mignon de porc, graines de moutarde et mousseline de céleris sauce infusée au gingembre et teriyaki

∞∞

Ile flottante, crème de cassis

Les Ménestrels 34€

Tartare de veau façon Vitello tonnato, copeaux de parmesan et câpre

Ou

Gravlax de truite aux herbes et baies roses, gel de citron et crème d'asperges

Ou

Terrine de Foie Gras, rhubarbe, gelée de fraise, toast de campagne (supplément 5€)

∞∞

Filet de poisson au gré de la marée, *hollandaise au doux parfum de sapin*,

embeurré de chou

Ou

Pièce de bœuf, légumes de saison, jus aux épices et pomme Anna

∞∞

Dessert au choix

Prix net TTC, service compris

Menu Végétarien 28€

Velouté d'artichaut, brunoise, pesto de coriandre huile de sésame et cacahuètes

∞ ∞

Ecrasé de pomme de terre et œuf poché, légumes, *consommé aux parfums d'orient*

∞ ∞

Dessert au choix

Pour les petits Lutins 12€

(Jusqu'à 12ans)

Entrée-plat ou plat-dessert 8€

∞ ∞

Salade Vosgienne servie en chaude « Meurotte », tomme, lardons, croûtons

Ou

Velouté d'artichaut

∞ ∞

Filet mignon de porc jus court

Ou

Filet de poisson au gré de la marée

Accompagné de légumes, frites ou pâtes

∞ ∞

Ile flottante, crème de cassis

Ou

Glace 2 boules

Prix net TTC, service compris