

## Les Entrées

15,00 €

allergènes

Truite du Heimbach passée sous la flamme  
Carpaccio de Courgette & caviar d'Aubergine

1-8

Tartare de Veau juste tiède au Lard de Colonnata ,  
Oignons aigre-doux & Tomate ; mousse Maître d'Hôtel

Consommé froid de Tomates, effiloché de Cabillaud  
Brunoise croquante & Fuseau Lorrain

Ris d'Agneau poêlés ; Raisins aux épices  
Houmous & Ketchup Maison

## Les Plats

21,00 €

1

Pavé de Bar ; crémeux de Cerise au Vin rouge  
Risotto & Poireaux fondants

Magret de Canard au Miel des Vosges  
Pêche rôtie et Betterave

Tartare de Boeuf coupé au couteau façon provençale  
(Tomates Confites, Pistou, Pignons de Pin) ; Frites

3

Boeuf préparé comme un Tataki  
Gnocchis & Légumes

1

Pavé de Sandre ; purée de Petits pois au Raifort ;  
Jus de Veau corsé ; Pommes de Terre fondantes

1

Risotto Crémeux aux Gambas  
Petite Salade de Roquette

### Formule Entrée Plat et Dessert

37,00 €

avec fromage : 43,00 €

à composer avec les plats de la carte

La carte est réalisée à partir de produits frais, certains changements peuvent donc être réalisés suivant les approvisionnements

Prix net et service compris