

Carte Gastronomique

Commande 15 jours à l'avance, Merci !

Les Entrées Froides

Médillons de Truite Arc en Ciel 9,50€
& sa Mayonnaise citronnée
Salade Gourmande

Promenade du Terroir 9,50€
Truite Fumée & son Chic Fermier sur Blinis Maison
Toast de Chèvre Frais sur Confit d'échalote
Magret de Canard Fumé & sa Mousseline de Carotte
Aspic de caille du Saintois

Chiffonnade de Magret de Canard Fumé 9,95€
Sur son lit de salade Verte, Vinaigrette Balsamique

Truite en Trois Façons 10,50€
Rillette de Truite, Terrine de Truite Arc en Ciel,
Truite Fumée & son Chic Fermier sur Blinis Maison

Les Entrées Chaudes

Feuilleté Lorrain Forestier 7,50€
& Salade Gourmande

Chausson d'Escargots à l'Ail des Ours 9,50€
Salade Verte

Croustillant aux Deux Truites 9,95€
Duo de Truites & Fondue de Poireaux dans sa Feuille de Brick
Crème Citronnée & Salade Verte

Les Plats

Filet Mignon de Porc Cocotte 12,50€
Légumes Glacés, Gâteau de Polenta à l'Ortie

Pavé de Truite Arc en Ciel 13,50€
Crème Citronnée, Tagliatelles Maison

Magret de Canard Rôti 15,50€
Pommes Cocotte au Thym
Purée de Carotte au Curcuma

Mille-feuilles de Truite Fumée 18,50€
& Pommes de Terre, Salade Gourmande

Caille Fermière Lardée, Sauce Porto 18,50€
Confit d'Echalote aux Raisin Sec
Crête de Coq (Pâtes Artisanales de Thiéfosse)

Pavé de Veau en Croûte d'Herbes 19,50€
Pilaf & Poêlée de Légumes du Moment

*Tarifs par personne - Service non-compris
Le Menu choisi devra être identique
pour chaque convive ou minimum 4 couverts.*

Carte Végétarienne

Commande 72H à l'avance, Merci !

Les Entrées

Mimosas Revisité

Salade Gourmande

6,50€

Feuilleté de Chèvre Frais

& Salade Gourmande

6,50€

Trio de Mousses de Légumes

Pains Gourmands & Salade Verte

7,80€

Samossas Carotte-Curry-Coriandre

Salade Verte

8,40€

Les Plats

Pommes de Terre Vosgienne

8,50€

Pommes de Terre en robe des champs garnies
à la Crème d'Albert (*crème de Munster au Gewurtz*)
ou accompagnées de Chic Fermier aux Herbes Fraiches
Salade Verte

Risotto Crémeux à l'Ail des Ours

9,90€

Crumble de Légumes aux Herbes

11,00€

Salade Verte

Croustillant de Chèvre Affiné

11,50€

au Miel de Châtaigne
Poêlée de Légumes du Moment

Tarifs par personne - Service non-compris

Le Menu choisi devra être identique pour chaque convive ou minimum 4 couverts.

Carte Gastronomique

Commande 15 jours à l'avance, Merci !

Les Desserts

P'tit Gourmand

3,90€

Trio de Mignardises et Verrines Sucrées

Dessert du Moment

5,00€

Dessert aux Fruits de Saison
selon l'inspiration du moment

Chocolat, Mon Amour !

5,90€

Tartelette au Chocolat Ivre
Mousse & sa Tuile Craquante
Fondant & Crème Vanillé

Pour les inconditionnels du Fromages !

Assiette de Fromages des Vosges **5,00€**

Assortiment de 3 Fromages Fermiers
& sa Salade Verte

Plateau Découverte *à partir de* **4,50€**

de 5 à 12 Fromages Fermiers des Vosges
(Salade Verte en option 1,50€/pers.)

*Tarifs par personne - Service non-compris
Le Menu choisi devra être identique
pour chaque convive ou minimum 4 couverts.*