

Pour commencer

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

Entrée 14€, Plat 18€ (2 œufs et frites)

Gravlax de bœuf, coleslaw à l'huile de sésame condiment de wasabi
19€

Velouté de courges, émulsion fumée, chips de lard, croûtons, lardons
13€

Aile de raie servie en lingot, condiments d'une ravigote, nori et perles
d'agrumes, crème de citron

17€

Tartare de betterave, crème de chèvre et œufs de cailles pochés
14€

Lobe de Foie Gras confit, gelée de fruits séchés, toast de campagne
21€

Pour continuer

Poule pochée sauce suprême, champignons et purée de pomme de terre,
légumes de saison
17€

Osso bucco, jus infusé au thym, fregola et gremolata
25€

Filet de poisson au gré de la marée ragout de lentilles, fine brunoise et lardons,
écume de panais et miso
23€

Tartiflette au munster, échine fumée et bouquet de salade
19€

Gratin dauphinois, velours de champignons tuile fromagère
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

Riz au lait, émulsion au caramel tiédi, crème glacée au pain d'épices

9€

Pavlova de clémentines, glace pistache, crème à la mandarine impériale

11€

Baba et banane caramélisée façon Suzette (Rhum à la demande)

12€

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 ou Cognac ou Rhum

10€

Café frappé, comme un capuccino

8€

Colonel

10€

Randonneur et terroir 24€

Velouté de courges, émulsion fumée, lardons, croûtons et chips de jambon

**Poule pochée sauce suprême, champignons et purée de pomme de terre,
légumes de saison**

Riz au lait, émulsion au caramel tiédi, crème glacée au pain d'épices

Les Ménestrels 36€

**Aile de raie servie en lingot, condiments d'une ravigote, nori et perles
d'agrumes, crème de citron**

Ou

Gravlax de bœuf, coleslaw à l'huile de sésame condiment de wasabi

Ou

**Lobe de Foie Gras confit, gelée de fruits séchés, toast de campagne
(supplément 5€)**

Filet de poisson au gré de la marée, ragout de lentilles, fine brunoise et lardons,

écume de panais et miso

Ou

Osso bucco, jus infusé au thym, fregola et gremolata

Dessert au choix

Menu Végétarien 28€

Tartare de betterave, crème de chèvre et œufs de cailles pochés

Gratin dauphinois, velours de champignons, tuile fromagère

Dessert au choix

Pour les petits Lutins 12€

(Jusqu'à 12ans)

Entrée-plat ou plat-dessert 8€

Salade Vosgienne servie en chaude « Meurotte »

dés de tomme, lardons, croûtons

Ou

Velouté de courges, émulsion fumée, lardons, croûtons

Poule pochée sauce suprême

Ou

Filet de poisson

Accompagné de légumes, frites ou pâtes

Riz au lait, émulsion au caramel tiédi

Ou

Glace 2 boules

Prix net TTC, service compris