

La Carte



LES ENTRÉES

Saint-Jacques snackées, crémeux de céleri à la truffe, jus réduit **15.90€**

Gnocchi de butternut, espuma de munster géromé
et saucisse de Montbéliard grillées **13.90€**

Escargots gratinés au vieux comté et petites girolles **14.90€**

Croustillant de chevreuil au Pinot Noir, jeunes pousses
et pickles d'oignons rouges **14.90€**

LES PLATS

Filet de maigre rôti au beurre et son beurre rouge **24.50€**

Filet de bœuf sauce Périgueux aux truffes noires **26.50€**
Escalope de foie gras poêlée façon Rossini **Supplément 7.50€**

Rognons de veau et champignons bruns flambés au Cognac **23.50€**

Suprême de poulet jaune aux trompettes des morts et châtaignes,
sauce suprême **23.50€**

LES PLANCHES

LA MONT D'OR 24.90€

Mont d'Or dans sa boîte, assortiment de charcuteries,
pommes de terre grenailles, salade verte

LE JAMBONNEAU 22.90€

Jambonneaux et sa sauce au munster géromé,
frites maison et salade verte

LA CAMPAGNARDE 17.90€

Munster chaud, beignets de pommes de terre,
jambon de pays et salade verte

NOUS VOUS INFORMONS QUE LE TEMPS DE PRÉPARATION DES PLANCHES EST UN PEU PLUS LONG.
CARTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

Menu Du Marché

37€



ENTRÉES

TARTELETTE DES SOUS-BOIS, CHAMPIGNONS EN PLUSIEURS
TEXTURES, ESPUMA DE LARD, ET TOMME DES VOSGES

OU

GNOCCHI DE BUTTERNUT, ESPUMA DE MUNSTER GÉROMÉ
ET SAUCISSE DE MONTBÉLIARD GRILLÉE

PLATS

FILET DE TRUITE ROSE BEURRE NOISETTE ET SAUGE

OU

SUPRÊME DE POULET JAUNE AUX TROMPETTES DES MORTS ET
CHÂTAIGNES, SAUCE SUPRÊME

DESSERT

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

(Assiette gourmande et coupes glacées
alcoolisées supplément 2.50€)

(Supplément assiette dégustation de
fromages 3.50€)

Le Menu Enfant 12.90€

Petit cocktail **OU** Sirop à l'eau

Filet de colin pané **OU** Émincé de dinde

Crêpe sucre ou Nutella **OU** Coupe de glace

LES DESSERTS



NOS CRÉATIONS SAISONNIÈRES 8.50€

Tatin de poires caramélisées, glace à la noisette
et crème montée vanille fève de tonka

OU

Pavlova aux figues et brimbelles, crème mascarpone au miel
et coulis de myrtilles



LES CLASSIQUES

Crème brûlée à la bergamote de Nancy	7€
Nougat glacé artisanal et son coulis de fruits rouges	7€
Moelleux au chocolat	6€
Assiette gourmande	8€
Assiette de fromages	7€

LES COUPES GLACÉES

Chocolat ou café liégeois	7.50€
Dame blanche (3 boules de glace vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly)	7.50€
Glaces	2€ la boule

LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES 8.50€

Colonel

(3 boules de sorbet citron, vodka)

William's

(3 boules de sorbet poire, eau de vie de poire)

Délice framboise

(3 boules de sorbet framboise, eau de vie de framboise)

Coupe mirabelle

(3 boules de glace mirabelle, eau de vie de mirabelle)

