

Restaurant Place des Vosges

La carte

Nos planches apéro

Assiette gourmande charcuterie 19,50€

Filet mignon de porc séché Lomo, speck, chorizo, fuseau lorrain, terrine...

Assiette gourmande mixte charcuterie fromage 21,50€

Idem charcuterie + munster, montagnard, tomme aux fleurs, chèvre, Assiette

Nos entrées

la Vichyssoise à la courgette et au basilic – V 13,90€

soupe froide composée de poireaux, courgettes, basilic, crème

Taboulé à ma façon inspiré de Yotam Ottolenghi – V 13,90€

Semoule de blé, ras el hanout, menthe, coriande, huile olive, oignons, tomates cerise, raisins secs, amandes, citron

La véritable quiche lorraine, salade 15,00€

Pâte brisée maison, lardons fumés, migaine moelleuse

Salade fraîcheur gourmande – option végétarienne V 15,90€

crudités variées de saison, légumineuse, céréale, fruits, jambon forêt noire, sauce mangue

Gravlax de truite à la betterave, espuma de chèvre frais 16,90€

*carpaccio de concombre & melon, miel & citron, aneth – *suppl 2€ formule 3 plats*

Nos plats

lasagnes moelleuses aux légumes du soleil – V 23,00€

Courgettes, aubergines, poivrons, épinards, sauce tomates fraîches, béchamel, parmesan, fromage mozzarella, ..

Suprême de volaille fermière aux Morilles 25,00€

Volaille de sélection, sauce aux morilles, échalotes, crème

Dorade royale, sauce vierge 26,00€

sauce vierge (échalotes, ciboulette, tomates, citrons, huile d'olive, pignons de pin)

Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes 27,00€

*Chapelure aux herbes fraîches (persil, aneth, menthe, romarin) – *suppl 2€ formule 3 plats*

La pièce du boucher “entrecôte”, beurre maître d'hôtel 30,00€

**suppl 4€ formule 3 plats*

Nos accompagnements au choix

Risotto aux champignons, polenta, petits légumes de saison grillés, chou-fleur grillé, gratin dauphinois, salade verte

*TOUS NOS PLATS SONT 100% FAITS MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS –
CIRCUITS COURTS PRIVILEGIÉS*

RÉSERVATION AU 06 82 71 50 86 OU SUR NOTRE SITE
WWW.RESTAURANTPLACEDESVOSGESGERARDMER.EATBU.COM