

allergènes

Assiette Gourmande

à partager ou pas !

19,50 €

Chorizo au Poivre blanc, Speck, Fuseau Lorrain,
Pavé au Piment d'Espelette, Viande des Grisons

Les Entrées

1 - 3

Escalope de Foie Gras de Canard poêlée
Toast de gelée de Pomme
Poêlée de Shiitake des Vosges & espuma de Panais
19,00 €
(supp de 3 € formule 3 plats)

1 - 5 - 6

Tartare de Veau de Lorraine
à la Tomme des Vosges & Noisettes ; Pesto aux herbes du jardin
Glace aux Cèpes
17,00 €

1 - 3 - 4 - 5 - 7

Raviole de Gambas au Curry Breton
Poitrine de porc braisée
Carpaccio de Betterave & Emulsion au Poivre fumé
17,00 €

Les Plats

3 - 6 - 8

Fleischnacka de Queue de Boeuf & son bouillon
Légumes du Pot-au-feu en salade ;
Vinaigrette à l'huile de Noix et moutarde à l'ancienne
25,00 €

1 - 3 - 9

Filets de Caille en brochette parfumés aux épices du Trappeur
Petit Epeautre en feuille de Chou ; Figues rôties
Miroir de vin rouge
25,00 €

1

Roulé de Sole façon "Bonne-femme" ; Morilles farcies à l'Estragon
Carottes glacées & Pommes Vapeur
29,00 €
(supp de 5 € formule 3 plats)

1 - 4

Risotto de Noix de Saint-Jacques
Butternut en émulsion & confit d'Orange
25,00 €

3 - 5

Tartare de Boeuf HDT
Viande maturée de Lorraine coupée au couteau
Préparée avec des tomates confites, pesto & pignons de pin
Accompagné de Frites
25,00 €

Chariot de Fromage

2,50 € le morceau de 30 gr environ

Formule 3 plats : Entrée Plat et Dessert

44,00 €

à composer avec les plats de la carte - certains comportent un supplément
(hors assiette gourmande)

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

Les Frites ne sont pas maison
Prix net et service compris

allergènes

Les Gourmandises

Les desserts sont à commander en début de repas

1 - 6

Mangue - Pistache

Croustillant riz soufflé - Crème Pistache - Mangue en texture
9,50 €

1 - 3 - 5

Forêt Noire revisitée

9,50 €

Servi (à la demande) avec une Liqueur de Cerise-Gingembre de la Maison Jacoulot 3cl supp de 4,00 €

1 - 3 - 5 - 6

Gâteau d'Automne

Gâteau aux noix, amande & potimarron ; mousse gourmande à la vanille ; coulis potimarron - agrumes
9,50 €

1

Bolet des Ballons

Glace vanille, coque de meringue nappée de chocolat chaud
7,00 €

1 - 3 - 6

Tiramisu au café

7,00 €

1-5

Mousse au Chocolat

7,00 €

Salade de Fruits frais

7,00 €

Coupe de Glace & Sorbet

1 boule : 3,00 €

2 boules : 6,00 €

3 boules : 9,00 €

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)

12,00 €

Viande avec Frites et/ou Légumes

Glace ou Salade de Fruits ou Petit Bolet des Ballons

Plat du jour & Dessert du jour

17,50 €

Plat du Jour

13,50 €

uniquement les mercredis, jeudis et vendredis midi (hors jours fériés)

Liste des Allergènes et numéro associé

N'hésitez pas à nous communiquer vos intolérances ou allergies.

1 Lactose

2 Arachide

3 Gluten

4 Crustacé

5 Oeufs

6 Fruits à coque

7 Sésame

8 Moutarde

9 Sulfites

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

Prix net et service compris