

Pour commencer

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

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

Pâté en croute de volaille et ris de veau et champignons, brimbelles et pickles

19€

Fraicheur de pastèque et melon, blanc fermier et eau de pastèque

14€

Aumônière de truite fumée, fenouil et quinoa, lait rafraîchi aux herbes

17€

Rillettes de poisson, coulis de tomate, croutons et roquette

13€

Terrine de Foie Gras, chutney d'abricot, toast de campagne

21€

Pour continuer

Poitrine de porc confite, petit pois à la française, jus infusé à la sauge

17€

Pièce de bœuf braisé pendant 48 heures, mousseline de céleris et pomme Darphin

25€

Quenelle de poisson d'eau douce, fleuron, beurre blanc

23€

Tartiflette au munster, échine fumée, charcuteries et bouquet de salade

19€

Ratatouille et œuf poché, tuile de pain et émulsion de parmesan

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

Tarte au citron *version 2025*

12€

Fantaisie autour de la brimbelle, *crème infuse à au sureau et l'amaretto*

11€

Minestrone de fruit frais infusé à la lavande, *sorbet*

9€

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*

10€

Café frappé, *comme un capuccino*

10€

Colonel

10€

Prix net TTC, service compris

Randonneur et terroir 24€

Rillettes de poisson, coulis de tomate, croutons et roquette

∞∞

Poitrine de porc confite, petit pois à la française, jus infusé à la sauge

∞∞

Ile flottante, crème de cassis

Les Ménéstrels 36€

Pâté en croûte de volaille et ris de veau et champignons, Brimbelles et en pickles

Ou

Aumônière de truite fumée, fenouil et quinoa, lait rafraîchi aux herbes

Ou

**Terrine de Foie Gras, chutney d'abricot et pistaches, toast de campagne
(supplément 5€)**

∞∞

Quenelle de poisson d'eau douce, fleuron, beurre blanc

Où

Pièce de bœuf braisé pendant 48 heures, mousseline de céleri et pomme Darphin

∞∞

Dessert au choix

Prix net TTC, service compris

Menu Végétarien 28€

Fraicheur de pastèque et melon, blanc fermier et eau de pastèque

∞ ∞

Ratatouille et œuf poché, tuile de pain et émulsion de parmesan

∞ ∞

Dessert au choix

Pour les petits Lutins 12€

(Jusqu'à 12ans)

Entrée-plat ou plat-dessert 8€

∞ ∞

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

Ou

Rillettes de poisson

∞ ∞

Bœuf braisé

Ou

Quenelle de poisson

Accompagné de légumes, frites ou pâtes

∞ ∞

Ile flottante, crème de cassis

Ou

Glace 2 boules

Prix net TTC, service compris