

Assiette Gourmande

à partager ou pas !

19,50 €

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

allergènes

Les Entrées

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)

1-3

Tartare de Veau de Lorraine

à la Tomme des Vosges & Noisettes ; Pesto aux herbes du jardin

Glace aux Cèpes

17,00 €

1-5-6

Raviole de Gambas au Curry Breton

Poitrine de porc braisée

Carpaccio de Betterave & Emulsion au Poivre fumé

17,00 €

1-3-4-5-7

Les Plats

Pièce de Boeuf Prizius cuisson basse température 55 °C

sauce au Poivre vert

Pommes de terre grenaille & Légumes

29,00 €

(supp de 5 € formule 3 plats)

1

Moelleux de Porc

Emulsion de Maïs aux épices Cajun

Confit de Poivrons rouges ; Oignons caramélisés au Whisky

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

Risotto de Noix de Saint-Jacques

Légumes croquants ; Jambon de Mangalica

Perles de Maquereau fumé

25,00 €

1-4

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 €

3-5

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

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 Sulfités

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

Prix net et service compris